AMPELOGRAFIA

DELLA

PROVINCIA DI ALESSANDRIA

con introduzione

SUGLI STUDI AMPELOGRAFICI, SULLA VITICOLTURA E SULL'ENOLOGIA

DELLA PROVINCIA STESSA

PER

P. P. DEMARIA e C. LEARDI

Con figure colorate



TORINO
Presso AUGUSTO FEDERICO NEGRO Editore
1875

1875 — Tip. e Ster. A. F. Negro — Torino.

Ai viticultori italiani

Quest'opera, che espone l'Ampelografia di una provincia, noi dedichiamo ai viticultori d'Italia in segno della solidarietà d'interessi e del comune amore dell'arte che tutti deve stringere insieme gli agricoltori italiani.

Le varie provincie hanno molte cose e molte pratiche comuni, molte diverse. Importa conoscere le une e le altre ed apprendere reciprocamente ad imitare il buono e schivare il cattivo. Parimenti le parti diverse del territorio italiano, per varietà di suolo, di situazione, di clima, hanno attitudini diverse, quali all'uno, quali all'altro genere di produzione adatte. È perciò necessario che queste siano ben conosciute, onde l'agricoltura si metta nella sua naturale via di progresso, col fare che ogni paese produca quello a cui meglio si confà. Solo per tale modo otterremo una divisione del lavoro nazionale fondata sulla natura, avremo fra provincia e provincia un utile scambio e potremo presentare nel commercio internazionale i prodotti più economici e più perfezionati.

Fra le produzioni agrarie non avvene forse altra, su cui tanto influiscano le diversità del clima e del suolo, come sulla vinicola: nessuna poi, nella quale importi cotanto la conoscenza delle varietà delle piante, delle loro attitudini e del loro adattamento; a risolvere i quali problemi è d'uopo studiare nei singoli luoghi lo stato della viticoltura e della enologia coi loro pregi e difetti, notare quanto vi ha di migliore, e confrontarlo con quello che negli altri luoghi si pratica. Solo in tal modo si potrà avere una guida pratica e sicura nei tentativi di progresso e di miglioramento.

Perciò i redattori di questa Ampelografia sono convinti che uno studio analitico, conscienzioso e completo, fatto in ciascuna regione d'Italia, sia il modo più acconcio a raggiungere tale scopo; ed informandosi a questo concetto essi compirono il lavoro che vi presentano, confidando che, tenuto conto della difficoltà dell'opera e del buon volere, ne saprete loro buon grado.



PREFAZIONE

Gli studi ampelografici in Italia sono tuttora scarsi assai. Il Gallesio nella sua *Pomona italiana* ci aveva date alcune eleganti descrizioni di uve, e l'Acerbi sul principio del secolo pubblicò, col concorso di parecchi agronomi, un saggio di Ampelografia italiana; ma le descrizioni del primo sono pochissime in numero, quelle del secondo senza unità di viste e di metodo; mentre le une e le altre mancano di precisione scientifica. Più recentemente il cav. Bonafous, di chiara e benefica memoria, aveva cominciato colla collaborazione del cav. Oudart gli studî di una Ampelografia piemontese; ma il lavoro, non sappiamo perchè, fu abbandonato, ed i

frammenti inediti trovansi ora presso al Ministero di agricoltura e commercio.

Solo da pochi anni, risvegliatasi l'industria enologica, si volse il pensiero all'Ampelografia che ne è la base naturale; e parecchi Comizi agrari, primo forse fra tutti quello di Alessandria nel 1869, deliberarono di fare le Ampelografie dei rispettivi Circondari. Contemporaneamente il Ministro di agricoltura e commercio comm. Castagnola, confortato dai consigli del cav. Oudart e del compianto on. De-Blasiis, formava il piano d'una Ampelografia generale italiana, da eseguirsi successivamente nelle varie provincie o anche nelle varie regioni, e nominava a tal uopo due Commissioni, l'una nel mezzogiorno della Penisola sotto la presidenza del De-Blasiis, l'altra al settentrione per la provincia d'Alessandria sotto quella dell'Oudart.

Da quanto ci è noto, il De-Blasiis fece gli studî per gli Abruzzi, indi per le Marche, mentre la Commissione d'Alessandria attendeva a quelli della sua provincia. Ora sono in corso gli studî per le provincie di Torino, Genova, Novara e Pavia, e non sappiamo per quali altre; ma nulla fu ancora pubblicato sia dei primi lavori, sia degli ultimi; ed ignoriamo se siavi disposizione alcuna per pubblicarli. La Commissione d'Alessandria intanto si sciolse nel modo che diremo appresso; e tutti i suoi lavori preparatorî, nè peranco ultimati, furono rimessi

al Ministero d'agricoltura e commercio. Così noi, che facevam parte di quella Commissione, ci troviamo sciolti da ogni vincolo nel lavoro che intraprendiamo (1).

In tale stato di cose riteniamo che l'Ampelografia di una provincia viticola, quale l'alessandrina, dovesse riuscir utile non solo a questa, alle finitime, che hanno molti vitigni comuni, ed a quelle che, benchè lontane, hanno lo stesso clima, ma a tutte in genere nell'interesse dei lavori ampelografici. Perciò, valendoci degli studî che avemmo agio di fare come membri di quella Commissione e di quelli che facemmo a complemento, anche coll'aiuto di esperti agronomi, intraprendiamo questa pubblicazione. Non crediamo che i lavori della Commissione quali trovansi presso il Ministero d'agricoltura e commercio possano essere utilmente pubblicati. Nè la Commissione, che li eseguiva soltanto a modo di preparazione, ne aveva l'intenzione. Oltre ciò sono incompleti, nè potrebbero trarne profitto per compiere l'opera se non quelli stessi che vi posero mano, cosa ora impossibile dacchè si sciolse la Commissione. Sciolti, come abbiamo detto, da ogni vincolo, possiamo usare tutta la nostra libertà di opinione, senza tenerci legati dalle decisioni della Commissione, ogni qualvolta

(1) Anche il cav. Oudart, prima che la Commissione alessandrina fosse disciolta, si ritenne libero da ogni vincolo verso di essa, pubblicando un suo lavoro sull'Ampelografia italiana, di cui dovrassi far cenno altre volte in questo scritto.

non le credemmo ben fondate, e lasciandone alla critica il giudizio.

L'opera ha due parti; l'introduzione e le monografie dei vitigni.

L'introduzione è suddivisa in altre quattro parti. La prima, d'indole storica e critica, espone l'*ordine dei lavori della Commissione ampelografica.* Trattandone, noi crediamo di rendere un attestato di stima a quelli che furono già nostri colleghi e collaboratori, come pure di fare cosa utile alle altre Commissioni ampelografiche. La parte seconda tratta dei *criteri della descrizione dei vitigni;* la terza, della *coltivazione della vite,* e la quarta, della *fabbricazione del vino.*



INTRODUZIONE

PARTE PRIMA

La Commissione ampelografica di Alessandria

§ 1.

Il Ministro di agricoltura, industria e commercio, con suo decreto dato il 27 aprile 1869, creava una Commissione ampelografica, coll'incarico di compilare l'Ampelografia della provincia di Alessandria (1). La Commissione, tosto costituitasi, stabiliva la sua sede in Alessandria, nel locale dell'Istituto Tecnico, e si occupava

(1) La Commissione era composta delli signori cav. Luigi Oudart, cav. Manfredo Bertone di Sambuy, e comm. Vittorio Sacchi, Consigliere della Corte dei Conti, nominati dal Ministro, delli signori avv. Carlo Leardi, professore di agronomia, e conte Galeazzo Conzani di Revignano, eletti, a tenore del decreto, dal Comizio agrario di Alessandria, e del cav. prof. Pietro Paolo Demaria, Preside dell'Istituto Tecnico di Alessandria, aggregato per deliberazione della Commissione stessa coll'approvazione del Ministero. La presidenza fu dal decreto ministeriale data al cav. Oudart, distinto enologo e viticultore. La Commissione elesse a Vice-Presidente il cav. di Sambuy, a Segretario il prof. Leardi, a Cassiere il conte Conzani.

Il Ministro assegnò alla Commissione un fondo di 6000 lire, che non fu speso interamente. Su questo fondo fu pagato il pittore Rassat nella somma di lire 4000 per ritratti delle uve, e si pagarono le spese di cancelleria. Tutte le altre spese di viaggi e corrispondenze furono sostenute in proprio dai membri della Commissione, e quelle delle spedizioni in parte dai corrispondenti.

dei lavori preparatorii, a fine di potere nella vicina vendemmia del 1869 dare principio ai suoi studî. Due oggetti la preoccuparono anzitutto: primieramente di stabilire i metodi e le norme a seguirsi nello studiare, descrivere e classificare le uve; in secondo luogo di procurarsi degli abili corrispondenti in tutte le parti viticole della provincia, i quali la coadiuvassero ne' suoi studi e nelle sue ricerche (1).

I Comizi agrari di Alessandria, Acqui, Asti e Novi offersero il loro concorso e la Commissione scelse i suoi corrispondenti fra i loro soci; nei Circondari di Casale e Tortona se li procurò per mezzo di relazioni private: e dobbiamo dire, per debito di giustizia e di riconoscenza, di avere trovato negli uni e negli altri degli abili e solleciti collaboratori. I corrispondenti furono incaricati di mandare in Alessandria alla sede della Commissione, all'epoca della maturanza delle uve, un campione in dopplo esemplare, due tralci col frutto, di tutte le varietà di vitigni coltivate nel loro territorio. Furono pure distribuite ai medesimi due schede contenenti diversi quesiti, ai quali essi dovevano rispondere. Una delle schede conteneva quesiti generali sulla coltivazione della vite nel territorio d'ogni corrispondente, sui metodi di coltura, sul terreno, sul prodotto, sulla vinificazione e sul commercio dei vini; l'altra, da unirsi ad ogni campione di vitigno che venisse mandato, doveva fornire indicazioni sul nome del vitigno stesso, sul vigore della pianta, sul suo prodotto e sulle qualità del suo vino. A questa erano annesse istruzioni e norme particolareggiate per scegliere i campioni delle uve, tali che rappresentassero il tipo mediano della loro specie, e sul modo di spedirle, affinchè e tralci e grappoli e foglie arrivassero freschi, ben conservati e senza guasti.

A meglio assicurare la riescita dell'assunto incarico, parecchi membri della Commissione si recarono a conferire coi Comizi agrari, e perlustrarono le diverse regioni della provincia, abboc-

(1) Per debito di gratitudine noi riportiamo in appendice l'elenco dei Corrispondenti; ci spiace non poter fare altrettanto per gli espositori dell'anno 1871 e per tutti gli altri che in qualche modo coadiuvarono la Commissione.

candosi coi corrispondenti, onde dilucidare le istruzioni, fare comprendere lo scopo e l'utilità dell'Ampelografia, ed assumere informazioni sulla coltivazione della vite.

§ 2.

Quanto alle norme da seguirsi nello studio e nelle descrizioni delle viti, si ritenne utile anzitutto di fissare la nomenclatura tecnica da adoperarsi, e tale che fosse conforme al linguaggio della scienza, senza allontanarsi di troppo dal parlar volgare. Al qual uopo si deliberava di descrivere in apposita tavola sinottica tutti i caratteri che un vitigno può presentare nel tronco, nei rami, nella foglia, nel fiore, nel frutto ed in ogni suo organo; caratteri che valessero a rappresentare ogni varietà, ad individualizzarla e distinguerla dalle altre. Pertanto, ad imitazione del metodo seguìto dal Bonafous, parve utile compilare un questionario, nel quale, oltre ai caratteri su accennati, si compendiassero i dati pratici che importa conoscere rispetto alla vegetazione, al prodotto, al vino. Ciò per ogni vitigno. La Commissione, nella sua seduta 26 agosto 1869, ne approvava con qualche leggera modificazione lo schema presentato dal Professor Leardi; e tale questionario, colle aggiunte e variazioni suggerite poscia dall'esperienza, servì per tutti i lavori descrittivi che si fecero in seguito (1).

Contemporaneamente la Commissione deliberava di restringere lo studio alle uve da vino, escluse quelle unicamente mangerecce; e si occupava, senza adottare risoluzione definitiva, della classificazione.

§ 3.

Sullo scorcio dell'agosto dell'anno 1869 i corrispondenti cominciarono a spedire le uve in Alessandria. I campioni, all'arrivo,

(1) Riportiamo alla fine del volume il questionario redatto nella sua forma definitiva. È lo stesso che fu già pubblicato e commentato dal cav. Oudart nella sua *Introduzione all'Ampelografia italiana.*

tolti dalle ceste ricevevano il loro numero d'ordine, ed erano annotati in apposito registro col nome dell'uva, quello del mittente o del proprietario, e del territorio onde provenivano: i tralci col grappolo ed un mazzetto di foglie, che vi andava unito secondo le istruzioni, collocati colle estremità inferiori in vasi di acqua, erano conservati in camere fresche e mezzo oscure (1).

I campioni spediti furono numerosissimi, e si riconobbero appartenere a 130 varietà di uve, aventi tipo proprio con caratteri che nettamente le contraddistinguono. Di queste 110 erano indigene della provincia e 20 straniere: delle indigene 75 varietà erano di uve colorate e 35 bianche.

Tutti i campioni ricevuti furono oggetto di diligente studio. Per ogni varietà si fece almeno una descrizione colla guida del questionario; di quelle più estesamente coltivate, come di quelle che presentarono ne' loro campioni notevoli differenze, se ne fecero due o più. Ogniqualvolta poi arrivavano campioni di uve già descritte, venivano confrontati colla descrizione, e se riconoscevasi qualche particolarità notevole, se ne prendeva nota a tergo. Per tal modo si procurò di stabilire la sinonimia e riconoscere l'identità delle varietà di uve sotto i nomi diversi che vengono loro dati nelle diverse parti della provincia, come pure di determinare le sub-varietà e segnare le meno importanti deviazioni dal tipo comune. In tale studio la Commissione si valse pure delle informazioni scritte o verbali dei corrispondenti e dei viticultori pratici.

Contemporaneamente il pittore Rassat faceva, sotto la direzione della Commissione, i ritratti di quaranta campioni di uve, rappresentanti le varietà più pregievoli. Le uve a ritrattarsi furono indicate dal cav. Oudart. Fra queste vi sono pure quattro varietà esotiche, introdotte da qualche anno nella provincia e notevoli pel loro pregio (2).

(1) Il Municipio d'Alessandria concesse l'esenzione dal dazio per le spedizioni.

(2) Questi ritratti trovansi presso il Ministero d'agricoltura e commercio, unitamente a tutte le carte della Commissione ampelografica.

§ 4.

I lavori della Commissione, interrotti durante l'inverno, furono ripresi la primavera seguente. Ai 18 aprile 1870 radunavasi la Commissione e, dopo d'aver stabilito definitivamente il sistema di classificazione delle uve, deliberava di rivederne e riassumerne le descrizioni sia sulla traccia di quelle fatte l'autunno antecedente, sia colla scorta delle informazioni dei corrispondenti, modificando, secondo il bisogno, il questionario. Per le uve colorate e per le esotiche ne assumevano l'incarico il cav. Demaria ed il professore Leardi, i quali compivano tale lavoro nella sede della Commissione, e per le uve bianche il cav. Oudart.

Questo lavoro di riassunto mise in evidenza le lacune, i dubbi e le contraddizioni che tuttora esistevano circa i caratteri, la sinonimia, le varietà e sub-varietà di parecchi vitigni, non che riguardo alle proprietà dei loro prodotti. Quindi la necessità d'una revisione.

A tal fine la Commissione, nella sua seduta delli 11 agosto 1870, deliberava di distribuire le descrizioni ai corrispondenti, acciocchè, confrontandole colla pianta viva, vi facessero le correzioni occorrenti. Di parecchie si incaricarono gli stessi membri della Commissione. Le descrizioni, redatte su nuovo modulo per cura del cav. Demaria, furono dallo stesso distribuite ai corrispondenti, e da questi restituite prima del successivo dicembre.

Nel settembre di questo medesimo anno il pittore Rassat recavasi di nuovo in Alessandria, ove presso la sede della Commissione ritoccò le tinte di parecchi ritratti di uve bianche. In tale occasione il cav. Demaria descrisse alcune nuove varietà, che non erano state presentate l'anno antecedente. Così venne compito il primo lavoro di revisione. Una seconda revisione fu poscia fatta in occasione della esposizione di uve e vini che si tenne nel seguente anno 1871.

§ 5.

L'idea d'una Esposizione di uve e vini, come complemento degli studî ampelografici, fu emessa fino dall' anno 1869 nelle prime adunanze della Commissione. Uno degli oggetti fra i più importanti dell'Ampelografia è di determinare le qualità ed i pregi di ciascun vitigno nel farne il vino; ed una raccolta di vini speciali è senza dubbio uno dei mezzi migliori per riescirvi. Tutti i i membri della Commissione concorrevano in questo parere; ma da taluni si temeva che fallisse l'esecuzione ed insistevano acciò ne fosse bene determinato il concetto e lo scopo.

La Commissione, stabilite prima le norme direttive dell'Esposizione, mandava alli 12 settembre 1869 una circolare ai Comizi agrari ed ai corrispondenti, colla quale annunziava l'Esposizione di uve e vini a tenersi nell'anno 1871, ne spiegava il concetto, ed invitava i viticultori a preparare espressamente vini di una sola qualità di uva. Una seconda circolare delli 18 agosto 1870 riconfermava la prima ed invitava di nuovo i viticultori a preparare vini colle uve di quell'anno, qualora avessero ommesso di farlo con quelle della vendemmia dell'anno 1869. Finalmente il 12 dicembre 1870, avendo la Commissione convocati in Alessandria tutti i Corrispondenti per la restituzione delle descrizioni rettificate, venivano ad un tempo, come ne erano stati avvertiti, discusse col loro concorso e stabilite le basi del programma dell'Esposizione pel settembre del prossimo anno 1871, che poi, redatto secondo i concerti presi, era pubblicato nel luglio successivo.

L'Esposizione era di uve e vini. I vini a presentarsi dovevano essere fatti di una sola qualità di uva, o se di più, in proporzioni determinate. L'espositore doveva indicare l'anno in cui era fatto il vino, il territorio, il vigneto, il metodo seguìto nel prepararlo, onde la Commissione potesse rendersi conto di quanto era dovuto all'uva, al vigneto ed al metodo. Diversamente da quanto praticasi nelle altre esposizioni, facendosi questa a scopo di studio

e non di concorso, non si sarebbero coperti i nomi degli espositori, scritti sulle bottiglie, durante l'assaggio; gli espositori anzi erano invitati a prendere parte all'esame insieme alla Commissione giudicante. Non si sarebbero attribuite medaglie nè premî, ma gli espositori sarebbero semplicemente informati del giudizio portato sui loro vini.

Tuttavia, a promuovere la buona coltivazione, si deliberava di dare un premio ai vignaiuoli più abili e diligenti, al qual uopo il Ministro di agricoltura e commercio metteva a disposizione della Commissione parecchi diplomi d'onore ed il Consiglio Provinciale fissava la somma di mille lire da ripartirsi in premî.

Il Municipio di Alessandria concorreva nella spesa dell'Esposizione per una somma di lire trecento, concedeva il locale dell'Istituto e l'esenzione del dazio per le spedizioni delle uve e dei vini.

§ 6.

L'Esposizione fu aperta il giorno 16, secondo il programma, e chiusa il 25 settembre 1871. Novecento campioni di uve, la maggior parte con due tralci, rappresentavano la produzione viticola della provincia, cui si aggiungevano numerose collezioni di tenere piante e di barbatelle di viti; notevoli fra le quali quelle dei signori cav. Sirombo, cav. Braggio, conte Conzani, cav. Giovanni Boschiero, conte Cavasanti, Reverdi di Valenza, conte e cav. di Sambuy e Mellana Costantino. Gli espositori di vini furono centonovantuno, e quattrocento trentasette i vini esposti.

L'Esposizione fu onorata da una visita del comm. Castagnola, Ministro di agricoltura e commercio; numeroso fu il concorso dei visitatori venuti da ogni parte della provincia e dalle finitime, e assidua la presenza dei corrispondenti della Commissione.

Per i giudizî si formarono due Commissioni composte di corrispondenti e di altri agronomi intervenuti e presiedute dai membri della Commissione ampelografica. Quella delle uve, presieduta dal

cav. Demaria ed avv. Leardi, si occupò di rivedere l'esattezza delle descrizioni, sovratutto pelle sotto-varietà e pelle questioni di nomenclatura e di sinonimia delle uve, lavoro cui dava opportuna occasione la simultanea raccolta di tanti campioni di uve mandate da ogni parte della provincia. Questo fu l'ultimo lavoro di revisione del quale si è sovra discorso.

L'assaggio dei vini si fece in tre giorni. Dalle minute che abbiamo consultato risulta che la Commissione incaricata avea a degustare 437 vini, dei quali 194 erano vini rossi di una sola qualità di uva e 136 di più qualità miste, 44 vini bianchi di una sola qualità e 29 misti, ed inoltre 34 vini di uve esotiche coltivate nella provincia. E per semplice cenno noteremo fra le qualità principali 28 saggi di grignolino puro ed 11 di grignolino misto ad altre uve, 31 dolcetti puri e 24 misti, 32 barbere pure e 21 miste, 9 brachetti, 11 nebioli; e così pure in quantità considerevole le fresie, le bonarde, le malvasie, i moscati, il cortese, i neretti ed altri vini che ora sarebbe inutile il ricordare. La maggior parte di tali vini era delle annate 1869 e 1870, parecchi più vecchi. Tutti i campioni erano accompagnati dalle dichiarazioni dell'espositore sui metodi usati nella vinificazione, e dalle altre indicazioni richieste nel programma.

Dovendosi fare uno studio particolareggiato e comparativo, era necessario, e ciò anche in conformità del programma, che una sola Commissione ne facesse l'assaggio, impiegandovi il tempo richiesto onde procedere con unità di vista. La Commissione, assistita dagli esponenti, se lo desideravano, doveva instituire confronti fra i vini della stessa qualità di uve di anni e paesi diversi; fra i gruppi di vini di uve miste con quelli di un'uva sola; dare un giudizio motivato e ragionato per ogni vino in particolare, ed in complesso su ogni gruppo di vini omonimi, facendo, come già si disse, la sua parte alla qualità dell'uva, al terreno, alla situazione del vigneto, ed al metodo di vinificazione. Questo studio, per quanto difficile, avrebbe potuto compiersi utilmente, essendovi nella Commissione enologi pratici ed intelli-

gentissimi e buoni degustatori, come il cav. Oudart, il cav. Boschiero, il comm. Bongagliasso ed altri (1).

In quella vece la Commissione giudicante si suddivise in tre sotto-Commissioni, tutte poste sotto la presidenza generale del cav. Oudart, il che non bastava a mantenere l'unità di vista nei giudizî. La degustazione si fece in breve tempo; e le sotto-Commissioni, strette dal tempo, perso di vista lo scopo, si limitarono a degustare i diversi saggi dei singoli vini, assegnando a ciascuno di essi più o meno punti in ragione del suo merito, come si usa nelle esposizioni ordinarie. Furono fatte alcune osservazioni generiche su difetti dei vini men buoni, nessuna riguardante la qualità dell'uva adoperata od il metodo. Non vogliam dire con ciò che l'Esposizione sia stata inutile e senza frutto. In una adunanza così numerosa, alla quale erano presenti molti pratici e distinti enologi, furono scambiate di certo molte buone ed utili idee: ma è pur vero che si venne meno allo scopo principale dello studio che avevasi in mira, e pel quale si era con tanta cura apparecchiata una occasione propizia. Questo dovevamo dire per debito di verità. Durante l'Esposizione l'Oudart tenne tre conferenze sull'enologia, ed una il cav. di Sambuy.

L'Esposizione si chiuse colla solenne distribuzione dei premî ai vignajuoli nella sala della Prefettura.

Colla Esposizione era terminato il periodo degli studî preparatorî, ed era giunto il tempo di riassumerli e coordinarli, colmandone le lacune, rettificando gli errori, e sciogliendo i dubbi che rimane-

(1) Il Pollacci nel suo aureo trattato *La teoria e la pratica dell'Enologia*, parlando delle esposizioni, biasima il mutarsi che si fa sovente delle persone dei giurati, e fra le altre cose dice: « I giurati dovrebbero infine dichiarare dettagliatamente le ragioni per le quali il vino di tal produttore fu premiato, e quelle per cui il vino di tal altro fu messo agli scarti, non trascurando nessuno di quei suggerimenti che fossero creduti opportuni a viemmaggiormente migliorare i vini degli uni ed a rimarcare i difetti degli altri. » Ciò che il Pollacci raccomanda nelle esposizioni comuni, a maggior ragione doveva osservarsi in questa, che non era di concorso, ma aveva a scopo esclusivo lo studio dell'enologia.

vano. A ciò aveva pensato la Commissione, distribuendo il lavoro fra i suoi membri, coll'assegnare l'introduzione al cav. Oudart, la descrizione dei vitigni al cav. Demaria e al prof. Leardi e la relazione dell'Esposizione al cav. di Sambuy. Tutti i lavori dovevano essere letti ed approvati dalla Commissione riunita. Ma questa, dal giugno dell'anno 1872 in poi non venne più convocata, ed i lavori non furono più ripresi; cosicchè i suoi membri si dimisero volontariamente, e la Commissione si sciolse quale nave che si sfascia nell'entrare in porto.

Ci duole che essa lasci il debito verso gli espositori dell'anno 1871 di una relazione promessa; relazione che sarebbe stata di grande giovamento all'enologia della provincia; ma ciò riguarda chi ne assunse l'incarico. Quanto agli autori di questo scritto, intendono soddisfare al debito principale da essi, come membri della Commissione, contratto verso i corrispondenti ed i viticultori, quello di dare l'Ampelografia della provincia.

Come fu già accennato, ora si stanno compilando le Ampelografie delle provincie finitime e di parecchie altre. Noi crediamo sarebbe stato miglior consiglio che, prima di intraprenderne altre, fossero pubblicati i risultati dell'Ampelografia alessandrina incominciata la prima, acciocchè la critica avesse campo di apprezzarne il valore e correggerne i difetti. Così il lavoro delle nuove Ampelografie sarebbe riescito più pronto, più facile, più regolare ed unito, servendosi l'una all'altra di guida e come di addentellato; e si avrebbe avuto mezzo di tracciare completamente la storia della diffusione e dell'addattamento dei vitigni.

Dei metodi seguìti dalla Commissione alessandrina abbiam detto a sufficienza. Aggiungiamo, in un altro ordine di idee, che essa per la sua composizione era di doppia origine, governativa pei membri nominati dal Ministro di agricoltura e commercio, di associazione privata per quelli eletti dal Comizio agrario di Alessandria, od aggregatisi di sua propria iniziativa. E la stessa sua origine teneva a doppia radice, poichè fu il Comizio che prese

l'iniziativa dell'Ampelografia del Circondario e che, abbandonatala per quella più comprensiva della Provincia promossa dal Ministro, n'ebbe, come a compenso, la nomina di due membri della Commissione.

La Commissione fino dalla sua prima adunanza adottò come principio di sua condotta di agire solo col concorso privato; e si valse infatti unicamente dell'opera dei Comizi e dei privati, evitando ognora di servirsi di quella dei pubblici uffiziali. E ne raccolse buon frutto, come lo attesta il catalogo de' suoi corrispondenti, che noi riportiamo; e quello di gran lunga più numeroso di tanti altri viticultori, che fornirono informazioni e materiali di studio, e de' quali riporteremmo volontieri l'elenco, se le carte ed i registri, coi quali si potrebbe compilarlo, fossero tuttora nelle nostre mani. Siamo convinti che se la Commissione si fosse, come era nostra opinione, tenuta più strettamente legata ai viticultori, se non avesse, durante i suoi studî, trascurate le pubblicazioni parziali, e specialmente la relazione sull'Esposizione dell'anno 1871, ne avrebbe sostenuto e raddoppiato lo zelo, ed il loro concorso le avrebbe giovato a dare forma più compiuta e più pratica ai risultati dei suoi studî.

Ma questo concorso prezioso fu in ultimo trascurato; ed ingerenza amministrativa e autorità di Ministro non potè supplire a tale difetto, seppure non furono causa fatale e inconsciente dello scioglimento della Commissione. Il concorso del Governo può essere utile; ma crediamo poter dire per esperienza agli agricoltori, che i frutti più copiosi e migliori sono quelli che si raccolgono in virtù e col mezzo della iniziativa privata.

PARTE SECONDA

Criteri delle descrizioni ampelografiche

---

§ 7.

Le piante selvatiche di una stessa specie, che crescono naturalmente, sono così simili l'una all'altra, che il botanico non riscontra fra loro alcuna o solo pochissime varietà; mentre fra le piante coltivate le varietà sono numerosissime e si vanno continuamente moltiplicando. Dacchè l'uomo assoggettò le piante alla coltura, esse si modificarono sotto la sua mano; e ciò che un tempo facevasi quasi per istinto o per divinazione, oggi si fa per arte. I giardinieri ci annunziano ogni anno nuove varietà di fiori da essi ottenute; e gli ortaggi e gli arbusti da frutto vengono di continuo migliorati con intelligenti e solerti cure. Ma nel mentre che le poche varietà delle piante selvatiche si distinguono nettamente fra loro per caratteri evidenti, le varietà delle piante coltivate sono così molteplici ed hanno fra loro così leggere differenze, che ne riesce difficile la descrizione. Così il *pero*, che incontriamo talora allo stato selvatico nei boschi, ha dato origine a quelle tante varietà che coltiviamo nei nostri giardini e che incontriamo in tutti i paesi della zona temperata. La forma ed il sapore del frutto e l'epoca della maturanza sono quasi i soli caratteri mercè cui distinguiamo l'una varietà dall'altra.

Oltre ciò le varietà naturali delle piante selvatiche riproducono per seme costantemente piante simili alle madri loro, subendo solo lente modificazioni e trasformazioni per l'azione di cause naturali, dimodochè possono paragonarsi al ramo di una famiglia che va insensibilmente scostandosi dal tipo avito, e che, secondo le

idee di *Darwin*, potrebbe allontanarsene tanto da formare una specie novella. All' incontro nelle varietà generate dalla coltura la pianta, se viene tolta dalle artificiali condizioni in cui la manteniamo, tende di continuo a ritornare verso il tipo primitivo. Così un pesco a frutto liscio e succoso, se trasportato in terreno sterile e secco, fa ritorno verso il frutto piccolo e peloso; ed un nobile pero trasportato alla foresta ridiventa spinoso. Ma, quel che più monta, le piante nate di seme dalle nostre varietà nobili di rado rassomigliano alla pianta madre e tendono anzi a fare ritorno al tipo selvaggio; dimodochè è soltanto col mezzo della propagazione artificiale, come l'innesto, la propagine ed il tralcio o talea, che le moltiplichiamo e le tramandiamo di secolo in secolo.

La diversità dei climi, la potatura, la coltura e gli emendamenti dei terreni sono le cause principali che inducono mutamenti nelle piante; ma vi contribuiscono ancora gli stessi artificiali modi di moltiplicazione. Infatti il buon vignaiuolo sa che piantando il tralcio fruttifero otterrà una vite feconda, mentre l'avrebbe men buona da altro tralcio della stessa pianta. Così pure avviene che in una estesa piantagione non tutte le piante riescano egualmente bene, che anzi talvolta succedano singolari variazioni, come ebbero a notare nelle loro vigne due membri della Commissione ampelografica rispetto a due viti, che emettevano ogni anno parecchi tralci a foglie e frutti variegati. Ed anche questi fenomeni accidentali sono talora origine di nuove varietà coltivate; poichè l'uomo, cogliendo alcuna di queste casuali deviazioni dal tipo primitivo, può col mezzo della propagazione artificiale conservarla e migliorarla, mentrechè in natura si sarebbe probabilmente perduta colla morte dell'individuo.

§ 8.

Questi fatti dimostrano ad un tempo e le difficoltà della descrizione dei vitigni e la possibilità di superarle. Infatti fra i vitigni coltivati è caso rarissimo che ve ne sia alcuno nato di seme;

e noi non abbiamo ad occuparci di qualche pianta isolata, bensì di quelle varietà che a migliaia vestono le pendici dei nostri colli e forniscono il vino alle nostre mense. I modi costantemente usati nella moltiplicazione della vite sono l'innesto, e più costantemente il tralcio ed il magliuolo; cosicchè le innumerevoli piante d'una data varietà, come ad esempio la barbera d'Asti estesa a tutta la provincia d'Alessandria ed alle finitime, ed il *pinot* di Borgogna trasportato ora anche in Italia, non sono che membra staccate da una primitiva ed unica pianta, e sotto questo aspetto più che una famiglia rappresentano un individuo.

Ma il tralcio ed il maiuolo, alcuno potrebbe osservare, non vanno essi pure soggetti a deviazioni dal loro tipo originario o per mutare di coltura e di clima, o per insita forza di natura? E se ciò avviene, a che potrà valere una descrizione di piante, la quale può corrispondere bensì al loro modo di essere in un dato paese, ma non corrisponde alle varietà congeneri d'altra regione, nella quale vengano trasportate, nè a quelle in cui queste stesse varietà saranno col tempo per trasformarsi?

Non si può negare la forza di questa obbiezione, che contiene gran parte di vero. Noi stessi abbiamo osservato delle varietà di uve, come il dolcetto, che cambiano sensibilmente nei caratteri e nel portamento col cambiar terreno e si potrebbero giudicare varietà diverse, se non se ne conoscesse l'origine comune (1). Così pure s'incontrano talora varietà talmente simili fra loro, che si è inclinati a credere che siano derivate da un solo ceppo, da cui deviarono in senso diverso, come due acque che partano da una stessa sorgente. Ma non è nostro assunto il trattare dell' ardua questione della mutabilità delle specie, nè vogliamo invadere il terreno della fisiologia.

(1) Qui intendiamo parlare solo di quelle modificazioni che hanno una certa costanza; chè le anomalie particolari sono troppo numerose. La Commissione potè osservarne delle notevolissime su vitigni d'una stessa varietà e di uno stesso paese, che differivano nelle foglie, nel tralcio o nel frutto; e nel 1871 si trovarono tralci a foglie laciniate appartenenti a varietà il cui tipo ha la foglia trilobata o quinquelobata.

Quanto alla vite havvi l'esperienza di piante che trasportate in regioni lontane e diverse, come il *pinot* di Borgogna sovraccennato, conservano i loro caratteri; onde possiamo indurne che tali modificazioni o non succedano in tutte le piante, o se succedono, avvengano per gradi ed in un tempo generalmente lunghissimo, dimodochè una descrizione fatta ora riesca vera per un tempo indeterminato. In secondo luogo, se la natura modifica le piante, la natura stessa d'altro lato tende a consolidare in esse quei caratteri che sono conformi alle nuove condizioni di clima e di suolo; epperciò l'Ampelografia, rappresentando le varietà dei vitigni coltivati in un dato paese ed in un dato tempo, gioverà a rilevare se mutazione avvenga e come ed in qual grado; e potrà forse gettare qualche luce intorno all'alto problema che sotto aspetto diverso interessa cotanto il naturalista e l'agricoltore.

Quanto all'obbiezione che ci potesse venir fatta rispetto alla difficoltà delle descrizioni, crediamo avere implicitamente risposto, e lo faremo più ampiamente discorrendo dei caratteri dei vitigni.

Altri, lasciando a parte le difficoltà scientifiche, mettono in dubbio l'utilità pratica dell'Ampelografia. Di tale parere non sono molti Comizi agrari d'Italia, del pari che le diverse Società agronomiche di Francia, che considerano l'Ampelografia quale un mezzo di progresso per la viticoltura, come quella che non tratta solo delle descrizioni botaniche dei vitigni, ma ne indaga i pregi ed i difetti sia riguardo alla quantità che alla bontà dei prodotti. Nel vitigno, disse il celebre Guyot, sta il genio del vino; e la massima benchè sia un po' troppo assoluta, come quella che non tiene conto della terra e del sole, è per lo meno vera per metà. Ad ottenere buoni e ricchi profitti è necessario che i coltivatori conoscano quali vitigni si attaglino meglio al loro terreno, quali possano dare quei vini fini ed eterizzati che allietano la mensa del ricco, e quali, compensando coll'abbondanza la mediocrità del prodotto, possano fornirne del sano ed a buon mercato alla mensa del povero. Occorre che, eliminati tutti i vitigni scadenti, in ogni regione si coltivino solo quelle poche varietà con-

facenti, da cui si possano ottenere tipi di vino fissi, che riescano conosciuti ed accreditati nel commercio interno ed estero. A ciò devono grandemente contribuire senza dubbio anche i sistemi di coltivazione, e sovratutto i metodi di vinificazione; ma è pur vero che bisogna cominciare dalla piantagione.

E se gli studî ampelografici gioveranno a volgere l'attenzione dei viticoltori su buone scelte di vitigni, a dirigerli con giusto criterio nel migliorarli e ad escludere con attenta osservazione non solo le varietà, ma ancora gli individui scadenti, noi entreremo in una via che promette immensi benefizi. Sono questi principî della *Selection*, ed i metodi pel miglioramento e per l'addattamento delle razze animali e delle specie vegetali che, praticati in Inghilterra con perseveranza ed intelligenza da più d'un secolo, fecero la gloria e la ricchezza della sua agricoltura: ed ogni buon agronomo deve riconoscere l'utilità pratica di quei metodi che l'esperienza ha consacrati.

Noi abbiamo descritte 110 varietà di vitigni coltivati nella Provincia, oltre alcuni vitigni recentementre introdotti dall'estero. Di esse alcune hanno pregio sotto diversi rispetti; la maggior parte non ha merito alcuno od assai scarso. Abbiamo tuttavia descritte le une e le altre, perchè riputavamo nostro dovere di rappresentare quale si trova lo stato della nostra Ampelografia; ma desideriamo che il nostro catalogo sia l'apoteosi delle prime e l'epitaffio delle seconde.

§ 9.

Dacchè agronomi e naturalisti si occuparono dello studio dei vitigni, fu tosto sentita la necessità di scompartirli in classi o gruppi a fine di agevolarne lo studio e la ricerca; ed a tal uopo furono da vari autori proposti ed adottati diversi sistemi di classificazione.

La Commissione d'Alessandria adottò il seguente sistema. I vitigni furono divisi primieramente in due *classi;* l'una ad uve colorate, l'altra ad uve bianche; ogni classe venne suddivisa in tre

tribù, secondo la lunghezza degli internodi corti, mediani, o lunghi; la tribù si suddivise in due ordini rispetto alla forma dell'acino rotondo, od oblungo; ogni ordine in due generi, in ragione del sapore dell'uva, semplice, o profumato. Quindi abbiamo subordinatamente l'una all'altra le seguenti divisioni:

Classe I. *Uve colorate.* — II. *Uve bianche.*

Tribu' I. *Uve ad internodi corti.* — II. *Uve ad internodi mediani.* — III. *Uve ad internodi lunghi.*

Ordine I. *Uve ad acino rotondo.* — II. *Uve ad acino oblungo.*

Genere I. *Uve a sapore semplice.* — II. *Uve a sapor profumato.*

Di questa classificazione esporremo brevemente le ragioni onde meglio apprezzarne il valore. I botanici aggruppano le piante in generi e famiglie secondo la loro somiglianza ed affinità: e siccome le specie inchiuse in ciascun gruppo hanno comuni diversi caratteri più o meno importanti, così ogni gruppo rappresenta come un nesso di parentela; per cui tale sistema di classificazione fu detto *naturale*, cioè fondato sulla natura. Ma avendo noi a classificare le varietà numerose di una specie, non possiamo fondarci che su caratteri secondari, spesso anche mal definiti e variabili, onde la nostra classificazione è più che altro *artificiale*. Gli è perciò che alcuni distinti Ampelografi, come il conte Odar ed il Rendu in Francia, non adottarono alcun sistema di classificazione. La Commissione d'Alessandria però ritenne che questa, benchè artificiale, fosse utile a mettere un po' d'ordine e facilitare le ricerche in tanta varietà di vitigni; ed ebbe in mira, per quanto fosse possibile, di fondarla sui caratteri relativamente i più costanti e salienti.

Qui noteremo come i tre caratteri del color dell'uva, del suo sapore e della forma rotonda od oblunga dell'acino furono già adottati dall'Acerbi a base della sua classificazione. Da noi si aggiunse, sulla proposta del Presidente cav. Oudart, la lunghezza

degli internodi. L'Acerbi aveva usate altre suddivisioni fondate sulla forma differente delle foglie, ed il barone Babo, valente enologo tedesco, fonda sovra di esse le sue divisioni principali. Altri le derivò dalla grossezza dell'acino. La Commissione di Alessandria non ha trascurato alcuno di tali caratteri nelle descrizioni speciali, ma ritenne che essi sono variabili in limiti troppo estesi e troppo difficili a definirsi per potersene valere a segnare le prime linee di una classificazione. E se in un sistema di classificazione a metodo dicotomo tali suddivisioni potrebbero giovare assai, nel sistema da essa seguìto ulteriori suddivisioni avrebbero portato soverchie od inutili complicazioni.

§ 10.

La prima divisione è quella di vitigni ad *uve colorate* e di vitigni ad *uve bianche*, distinzione adottata nel linguaggio volgare colle denominazioni di *uve bianche* e di *uve nere* o *rosse*. Veramente, a parlare proprio, non esistono uve bianche od uve nere; quelle che diciamo *bianche*, sovente assai trasparenti, variano dal verdognolo acqueo al verdognolo cinereo, al paglierino, al giallo dorato ed infuocato, secondo le varietà ed il grado di maturanza e l'influenza del sollo: e quelle che volgarmente diconsi *nere* o *rosse* variano dal nero azzurro carico al nero violetto, al rosso ed al rosa, con sottotinte violette, ferruginee od altre, pel qual motivo con vocabolo meno improprio le dicemmo colorate.

Nella Commissione non vi fu opposizione ad ammettere questa divisione; soltanto il Presidente Oudart voleva subordinarla a quella degli internodi, di cui parleremo in seguito. La Commissione però a maggioranza di voti la pose la prima. Essa ritenne che il colore dell'uva è il carattere più costante e più apparente nelle varietà. Oltre a ciò, le uve bianche hanno qualità diverse dalle colorate, ad esempio quella di richiedere minore quantità di ca-

lore per maturare. Infatti nelle regioni montane ed all'estremo limite ove l'uva può maturare, si coltivano quasi esclusivamente uve bianche. In fine i vini delle uve bianche hanno non solo il colore, ma anche alcune proprietà particolari che li distinguono.

Non mancò nella Commissione chi fece osservare come la distinzione fra i vini bianchi ed i rossi, le cui proprietà gustative ed igieniche sono così diverse, non corrispondano alle uve *bianche* o colorate, ma al metodo di farli: tanto è vero che colle uve le più colorate si fanno vini bianchi eccellenti. Dalla maggioranza si rispose ciò essere vero; ma che, esclusa pure nella vinificazione la sostanza colorante, rimaneva pur sempre qualche diversità fra i vini di uve colorate e quelli di uve bianche; lo che tanto è vero, che distinti enologi consigliano agli Italiani di introdurre ne' loro vini bianchi almeno in parte il mosto delle uve colorate, onde rialzarne il gusto. Si aggiunse che la possibilità di preparare vini identici non escluderebbe che le uve presentino caratteri diversi. Infine si ricordò che questa divisione fondata su caratteri naturali era pure una distinzione pratica e passata nelle abitudini del paese. E di ciò si ebbe conferma nell'Esposizione del 1871, nella quale il Presidente Oudart avendo formato i gruppi principali delle uve poste in mostra, non secondo il colore, ma secondo gl'internodi, i viticoltori che la visitarono si lagnarono della confusione che ne nasceva, pella quale male si potevano raccapezzare.

§ 11.

Le due classi vennero suddivise in tre tribù, la prima dei vitigni ad *internodi corti*, la seconda ad *internodi medî*, e la terza ad *internodi lunghi*. Questa divisione, proposta come dicemmo dal Presidente Oudart, diede occasione a gravi discussioni che interessano grandemente la viticultura; ed è perciò che noi ci intratteremo alquanto sull'argomento; e le nostre imparziali osservazioni

dimostreranno l'importanza che la Commissione diede a questa proposta (1).

Il cav. Oudart, a dimostrare l'importanza della proposta, fece le seguenti osservazioni, ripetute poscia nella citata *Introduzione all'Ampelografia italiana:*

1° Le viti a internodi corti richieggono potatura corta, mediana quelle a internodi medî, lunga quelle a internodi lunghi.

2° Le viti a internodi corti portano frutto alla prima gemma del tralcio, quelle a internodi mediani non prima della quarta, e quelle a internodi lunghi non prima della sesta o settima gemma.

3° Il sistema delle radici è in correlazione colla parte superiore della pianta, a seconda della lunghezza degli internodi: dimodochè le viti a internodi corti sono adatte al colle ed ai terreni magri; quelle a internodi medî a terreno di maggior fondo; quelle a internodi lunghi alle pianure ed ai terreni ricchi.

4° Come conseguenza della vegetazione diversa e del modo diverso di potatura, le viti a internodi corti possono essere piantate più vicine fra loro, hanno d'uopo d'armatura di minor costo e possono anche farne senza, quando sieno tenute a potatura corta od all'Herault, come dicesi in Francia.

5° La lunghezza degli internodi è un carattere saliente e costante; difatti una vite ad internodi corti conserva tale carattere trasportata sotto qualsiasi clima ed in qualsiasi terreno.

È innegabile l'influenza degli internodi sulla fruttificazione della vite; sovr'essa si fonda la pratica della potatura ed il vignaiuolo reputa sempre come migliori i tralci a nodi più spessi e grossi.

Così pure che la vite a internodi corti richiegga potatura più corta è cosa d'evidenza geometrica. Infatti, se ad un *malbek* di Bordeaux e ad una barbera si lascia del paro un tralcio di

(1) Si ritennero ad internodi corti se l'internodo misurato sul tralcio fino alla quarta gemma non eccede i quattro centimetri di lunghezza; ad internodi medî se non oltrepassa i sette; ad internodi lunghi se oltrepassa i sette centimetri. Fa appena d'uopo rilevare che vi hanno vitigni che stanno come al confine fra l'una e l'altra tribù, e che per l'incertezza e la diversità delle misure lasciano l'Ampelografo indeciso ove abbia a collocarli.

uguale lunghezza, il primo, che ha internodi corti, porterà otto o dieci gemme e solo cinque o sei la seconda, per cui, come dicesi, l'uno avrà forse troppo, l'altra troppo poco lavoro.

Ma se vuolsi eziandio ammettere che viti a internodi corti fruttifichino alle prime gemme, le medie alla quarta, e quelle a lunghi internodi alla settima, allora la potatura non deve essere soltanto geometricamente proporzionale alla lunghezza degli internodi, ma in proporzione ancor più ristretta per le une, più ampia per le altre. Però se la prima regola, che diremo geometrica, è certa ed applicabile sempre, salvo il riguardo alla robustezza ed all'abitudine conosciuta della vite, non così la seconda. In queste cose non si possono stabilire massime *a priori;* e se l'ordine di fruttificazione delle gemme può essere vero in molti casi, in altri può fallire. Sarebbe perciò a desiderarsi che si facessero apposite osservazioni sovra ogni qualità di vitigno per determinare l'ordine di fruttificazione; osservazioni d'altra parte utilissime ad avere una guida sicura e pratica nella potatura. Ciò non essendo ancor fatto, giova usare la debita riserva. E frattanto si può asserire che nelle Puglie, ove le viti si coltivano a basso ceppo e potatura corta, se ne trovano anche di quelle che hanno internodi mediani; nè manca chi asseveri e pretenda potersi ogni specie di vite assoggettare alla potatura corta e solo ostacolo a temersi essere il terreno troppo ricco e profondo, non la lunghezza degli internodi; la quale asserzione, se vera anche in parte, rovescierebbe la regola.

Il sistema delle radici è per natura coordinato ed equilibrato collo sviluppo del tronco, cosicchè modificandosi questo per qualsiasi causa, quello pure ne resta modificato. Si può bene ammettere che alcune piante siano più adatte a terreno secco, magro e di poco fondo, altre a terreni più ricchi; ma è pur vero che, se una pianta prospera meglio nel terreno nativo, può col tempo adattarsi anche a terreno diverso, e tanto più facilmente se passa da terreno povero a terreno migliore. Così pure si può supporre che la potatura corta modifichi per se stessa il sistema delle radici nella vite, quale che sia la lunghezza degli internodi.

Nè havvi ragione di affermare che la costanza della lunghezza degli internodi nei vitigni trasportati in climi e terreni diversi sia maggiore di quella che mostrasi nella forma dell'acino o del grappolo. L'esempio tratto dal *pinot* di Borgogna e da alcuni altri vitigni non basta, come quello che riguarda le migrazioni di poche varietà in pochi lustri, ed è ristretto a pochi fatti. Altri fatti ed altre osservazioni parrebbero dimostrare il contrario, cosicchè al postutto occorrerebbero più lunghe e più ampie esperienze di quelle che ora non si abbiano.

Ed a questo proposito noteremo ancora come vitigni affini fra loro in tutti gli altri caratteri così, da essere ritenuti come forme d'una varietà sola, differiscano talora per la lunghezza degli internodi. Così del *moretto* e della *lambrusca*, riconosciuti dopo lunga discussione come sotto-varietà di unico tipo, e de' quali il primo ha internodi corti, mediani il secondo: così pure del *grignolino* e del *balestrà*, varietà identiche per le uve; e cosí dei moscati, dei quali sonvene ad internodi corti, mediani e lunghi. Per tal modo il carattere degli internodi tende a separare varietà che dovrebbero essere unite; conseguenza del resto inevitabile di tutte le classificazioni artificiali, quali che siano i caratteri sui quali si fondano. Nè le misure prese sui tralci confermarono sempre la costanza di questo carattere anche sullo stesso vitigno. La *fresia*, ad esempio, che fu collocata nella tribù ad internodi medî, ne presentava talora dei lunghi e dei corti. Simili deviazioni mostrava la *barbera*, che appartiene alla tribù degli internodi lunghi, e così pure il *grignolino*, il *barbesino* ed altri vitigni, come appare dalle note scritte della Commissione. Sarebbe difficile l'attribuire a cause accidentali tutte queste variazioni; onde se ne può indurre che questo carattere non è più costante degli altri. Nè vuolsi tacere la difficoltà pratica di definirlo, la quale consiglierebbe di moltiplicare le misure, o meglio ancora di controllarne il risultato coll'osservare a qual gemma cominci il tralcio a portare frutto.

Ciò non ostante, gli oppositori del cav. Oudart riconoscevano l'importanza dell'argomento ed il peso delle ragioni da lui addotte; donde appunto queste lunghe e vive discussioni, benchè si trattasse, come fu detto, non già di escludere la proposta classificazione, ma di assegnarle il secondo posto in vece del primo. Ed è appunto per l'importanza dell'argomento che abbiamo esposte le ragioni ed i fatti addotti dall'una parte e dall'altra, desiderando soltanto che non si venga a conclusioni troppo assolute prima di un accurato esame sui singoli vitigni. Devesi cercare sopra ogni altra cosa la verità e cercarla senza prevenzioni e con metodo esperimentale; ed è nostro convincimento che uno studio diligente su questo soggetto, quali che abbiano ad esserne le conclusioni, riescirebbe utile alla teorica ed alla pratica della viticoltura (1).

(1) Questa fu la questione più dibattuta in seno della Commissione, e vi contribuirono alquánto altre questioni pratiche che vi si connettevano. Pare che il cav. Oudart credesse preferibile per la provincia di Alessandria il sistema di viticoltura a ceppo basso, che in Francia dicono all'*Hérault* e che noi potremmo chiamare alla Siciliana, alla Pugliese ed alla Sardignola, cui servirebbe appunto, secondo il suo sistema, la vite ad internodi corti. Ma qui dove fa buona prova il filare basso sostenuto da canne, o teso in ispalliera, con un metodo di potatura che s'accosta a quello detto alla Guyot, è naturale che non si sia troppo propensi ad innovazioni radicali; nè l'Oudart doveva meravigliarsene, ancorchè i suoi colleghi potessero sembrargli troppo conservatori. Del resto il cav. di Sambuy fece recentemente su larga scala l'esperienza del sistema all'Hérault, abbandonando quello del Guyot che avea applicato prima; con quali risultati lo ignoriamo.

Ma tornando alle cose della Commissione, il Presidente Oudart, come fu detto nel paragrafo antecedente, nel disporre le uve all'Esposizione del 1871 non si attenne al voto della Commissione. Egli non volle riconoscere che la legge del numero, per necessità delle cose, non domina soltanto nelle assemblee politiche, ma spesso anche nelle adunanze scientifiche, come vedemmo testè alle Conferenze sanitarie di Vienna, dove si decisero a maggioranza di voti problemi sotto ogni rapporto ben più importanti che non sia una questione di classificazione delle uve. L'Oudart, nella sua recente *Introduzione all'Ampelografia italiana*, ha riprodotte le sue idee, contrarie alle opinioni della Commissione alessandrina da lui presieduta. Riconosciamo in esso tutto il diritto, anzi lo lodiamo di avere mantenuto in quello scritto le sue opinioni, com'egli deve riconoscere in noi il diritto di mantenere le nostre, sino a che fatti convincenti non ci persuadano di aver torto. Di tale questione lasciamo il giudizio agli Ampelografi.

§ 12.

Poco abbiamo a dire degli altri due caratteri della classificazione.

Le tribù si suddividono in due ordini: il primo ad acino rotondo, il secondo ad acino oblungo. Ne' grappoli serrati talora gli acini si schiacciano ed i rotondi si fanno oblunghi sotto la pressione degli acini vicini; occorre appena avvertire che tali acini si considerano ognora come rotondi.

La forma dell'acino appare in alcuni vitigni così costante che si ritiene come uno dei caratteri principali. Ma esaminando molte varietà di uve si perviene a conoscere come l'acino passi insensibilmente dal rotondo al sub-rotondo ed all'oblungo marcatissimo. Vi sono perciò vitigni che sotto tale aspetto trovansi come sul confine delle due forme e presentano nelle loro sottovarietà e talora nella stessa identica varietà, e persino sullo stesso grappolo, le due forme commiste. Per lo che la Commissione, sebbene ritenesse questo carattere assai utile per una distinzione, non gli attribuì maggiore importanza della dovuta, riunendo, quando l'insieme degli altri caratteri lo consigliavano, uve ad acini rotondi con altre ad acini oblunghi quali sotto-varietà dello stesso tipo. Così fece del grignolino e del barbesino, dei trebbiani, dei moscati e di altri vitigni.

Si deve ancora riconoscere una terza forma, quella dell'acino *schiacciato* o *sferoide*, cosicchè potrebbe parere il caso di farne un terzo ordine; ma troppo rari sono i casi in cui si riscontra e solo in alcuni la si riconobbe ben determinata e distinta. Pertanto non parve opportuno di farne un ordine a parte; e le uve aventi tal forma di acino furono, colla dovuta avvertenza, ascritte fra quelle ad acino rotondo.

Infine gli ordini furono suddivisi in due generi, l'uno delle uve a sapore semplice, l'altro a sapore aromatico. Su ciò non occorrono spiegazioni.

§ 13.

Occorre ora occuparci della sinonimia.

La nomenclatura dei vitigni è così confusa, che spesso lo stesso vitigno cambia nome da paese a paese: talora anche, a maggior confusione, lo stesso nome indica uve affatto diverse; cosicchè si può dire che i vignaiuoli a brevissima distanza parlino diverso linguaggio. Ciò nuoce ai progressi della viticoltura.

Si può supporre che da tempo i vitigni che salivano in pregio si spandessero dall'una all'altra regione, e per incuria od ignoranza o capriccio venissero ribatezzati con nuovi nomi. Talvolta le uve nuovamente introdotte presero il nome del paese d'origine vero o supposto: così nella provincia di Alessandria sonvi due specie di uve assai diverse conosciute sotto il nome di Montepulciano; e così pure si chiamano volgarmente col nome di Bordeaux tutte le uve venute dal Bordelese. Tal altra volta può essere avvenuto che un viticoltore mal pratico confondesse un vitigno coll'altro, cosicchè lo stesso nome in regioni vicine significasse vitigni diversi. È ufficio dell'Ampelografia raccogliere le sinonimie, e sarebbe a desiderarsi che, mercè l'iniziativa dei Comizi agrari, si adottasse una nomenclatura comune e ben determinata.

Ma qui all'Ampelografo si presenta un altro fatto. Se noi togliamo ad esaminare alcune qualità di uve, che vanno sotto lo stesso nome, riconosceremo facilmente fra di esse alcune, benchè leggere, differenze, massime quando la coltivazione ne è molto diffusa. L'origine di tali differenze può congetturarsi in due modi; o la varietà fu formata al suo principio da due o più tipi gemelli, i quali vennero sempre più riaccostandosi; ovvero partita da un tipo unico, i suoi rami per diversità di clima, di suolo e di coltura, andarono da quello man mano divergendo. Comunque ciò siasi, l'Ampelografo ha due vie: o di ogni differenza forma una varietà nuova di uve, come fece il conte De-Cardenas nelle sue descrizioni

delle viti di Valenza, riportate dall'Acerbi, il quale descrisse non meno di quattro qualità di *lambrusche*; ovvero le riunisce tutte sotto una varietà sola. Noi ci siamo attenuti a quest'ultimo partito. Ogni varietà rappresenta un tipo intorno a cui si aggruppano diversi vitigni, non ostante le minori differenze; e queste costituiscono le sotto-varietà. Però, ogniqualvolta occorresse, queste sotto-varietà furono accennate o anche descritte, acciocchè il coltivatore nella scelta possa conoscere quella sotto-varietà che meglio gli convenga.

Ma dopo aver ridotto i vitigni in varietà e sotto-varietà, non gioverebbe riunire le varietà stesse in ragione dell'affinità loro e formarne gruppi e famiglie naturali, a quel modo che delle specie delle piante usano i botanici? Se può parere impossibile aggruppare per tal guisa le varietà tutte coltivate, riteniamo che di alcune lo si possa fare, quando gli studi ampelografici siano più avanzati. La Commissione alessandrina limitossi, è vero, a rilevare queste affinità ogni qual volta si presentavano; ma appare credibile che le varietà molto diffuse, ricevendo modificazioni e divergendo qua e là dal tipo primitivo, riescano appunto a formare uno di quei gruppi. Così, stando all'ipotesi, la *barbera*, che già in più sotto-varietà si scomparte, se si diffonde nelle regioni più distanti d'Italia, modificandosi anche leggermente sotto climi ed in terreni svariati, darebbe forse origine a tali differenze e sotto-varietà da formare un gruppo naturale. Nè altrimenti pare sia avvenuto del *trebbiano*, che troviamo coltivato in ogni parte d'Italia, del quale opiniamo che, quando venga studiato in ogni luogo, sia per presentare differenze assai sensibili, innestate sul carattere fondamentale comune e che ad esso possano aggregarsi varietà conosciute sotto altro nome, ottenendosi per tal guisa l'esemplare di un grande gruppo naturale di vitigni. Ciò enunciamo come semplice congettura scientifica, desiderando che più larghi studî ne mostrino la verità o la fallacia.

§ 14.

Quanto alle nostre descrizioni, chi ne legga alcuna vedrà come in esse si contengano due ordini di nozioni, le une botaniche od organografiche, quali sono la forma della foglia o del grappolo, le altre agronomiche e pratiche, quali le nozioni sulla copia del mosto e sulla qualità del vino.

Rispetto ai caratteri botanici, la Commissione credette di doversi attenere ai metodi descrittivi dei naturalisti; e trattandosi di varietà che differiscono di poco le une dalle altre, non volle trascurare alcuno dei caratteri anche meno importanti, a fine di meglio distinguerle. Certo tali caratteri non hanno tutti il medesimo valore, nè tutti la stessa costanza; alcuni sono spesso difficili a definirsi, molti posson parere troppo comuni: ma appunto queste difficoltà ci imponevano diligenza maggiore. Nè ciò crediamo senz'utile; poichè fra l'una e l'altra parte della pianta vi hanno correlazioni, mercè cui l'una influisce sull'altra, e tutte sulle funzioni della pianta stessa; mentre alle volte un carattere insignificante in apparenza è indizio utile anche per la pratica. Così nelle uve che hanno molta sostanza colorante veggiamo il pezziolo dell'acino tingersi in bruno od in rosso, e nel tinturino i tralci stessi e le foglie farsi nerastre: e così nel tardo autunno veggiamo le foglie sulle viti colorarsi vivacemente quali di un rosso vinoso, quali di giallo, a seconda del colore delle loro uve. Non altrimenti la pruina abbondante e la buccia forte dell'acino impediscono la marcescenza dell'uva; come il legno forte e le gemme ben rivestite o racchiuse resistono meglio ai geli.

E qui ripeteremo per semplice avvertenza ciò che fu detto nella prima parte, che le descrizioni furono fatte su tralci nè deboli nè eccessivamente rigogliosi, ma ben conformati, tolti da vite in buono stato, e tali che rappresentassero il tipo mediano della loro specie.

§ 15.

I caratteri descrittivi della vite sono tolti e dall'insieme e dalle singole parti della pianta.

Il vitigno può avere costituzione robusta o delicata. Quello che emette grossi, abbondanti e lunghi rami, massime se a lunghi internodi, è presumibile abbia ad avere durata maggiore di quello a tralci esili e scarsi. Il viticultore dovrà evitare di collocarli vicini gli uni agli altri, come pure dovrà proporzionare la distanza fra ceppo e ceppo alla potenza di vegetazione: e quando abbia a fare con viti delicate, dovrà rinnovare la vigna più frequentemente, come si pratica dai Borgognoni colle propaggini periodiche. Avvertirà ancora il vignaiuolo che la vegetazione lussureggiante, quando non dipenda dalla natura della pianta, può essere effetto di suolo troppo concimato e di potatura viziosa, il che torna in danno della fruttificazione e della bontà del prodotto.

La fecondità non è sempre in proporzione colla robustezza della pianta, perocchè sonvi vitigni poveri di vegetazione, ma abbondanti di grappoli. La fecondità pertanto deve ritenersi quale un dato di ossservazione.

Generalmente l'abbondanza del prodotto è in opposizione colla sua bontà: hannovi però vitigni che accoppiano una discreta feracità colla bontà del vino. Questi saranno da preferirsi per la produzione dei vini da pasto, i quali devono essere la cura principale del viticultore. Ma a tale riguardo ognuno deve, tenuto conto delle condizioni del vigneto e di quelle del mercato, scegliere quei vitigni che gli diano maggior profitto.

È utile del pari, specialmente per le pianure, conoscere quali vitigni siano più soggetti a soffrire dei geli invernali, e più ancora quali soffrano maggiormente dalla crittogama, flagello dal quale non si sa quando saremo del tutto liberati.

Nei tralci devesi in prima osservare la lunghezza degli internodi, carattere su cui ci siamo bastantemente intrattenuti al

§ 11. Il colore e la striatura della corteccia sono caratteri costanti e non da trasandarsi, benchè di poco giovamento per essere comuni a moltissime varietà. Il tessuto del legno è compatto o floscio; alcune varietà hanno poco midollo, altre abbondante; caratteri che possono pure fornire qualche utile induzione, poichè i tralci a legno compatto e con poco midollo resistono meglio ai geli invernali. Il viticcio è un grappolo abortito che si trasforma in organo di sostegno adatto all'indole arrampicante della pianta; perciò la vite selvatica ed errante abbonda di viticci ed è scarsa di grappoli. Le varietà coltivate hanno tendenza maggiore o minore ad emetterne. Badi però il vignaiuolo quando vede la sua vite ricca di viticci e povera di grappoli, che ciò non provenga da difetto di potatura o dalle condizioni del suolo.

La grossezza dei nodi, l'angolo che intorno ad essi fa talvolta il tralcio, la qualità dei viticci, se erbacei o legnosi, sono pure oggetto di considerazione; ma non è il caso d'intrattenerci su tali minutezze, utili solo alle descrizioni, alle quali rimandiamo il lettore.

Pochi sono i caratteri organografici della gemma; la sua forma, la grossezza ed il colore, l'essere ignuda, o avvolta in iscaglie, o tomentosa. Occorre appena notare che spesso le gemme da frutto distinguonsi da quelle dette da legno. Generalmente la gemma piccola, bene avvolta e quasi nascosta, è quella che resiste meglio ai geli; ma molto importa, quale dato pratico, se lo schiudimento ne sia precoce o tardivo. Nelle regioni soggette a brine nella primavera si dovranno evitare i vitigni a schiudimento ed a fioritura precoce.

L'epoca in cui si fecero i nostri studî non ci permise d'osservare se fra i diversi vitigni sianvi differenze da fiore a fiore: d'altro lato questo studio, che può interessare il botanico, gioverebbe poco al viticultore ed all'Ampelografo per la brevità dello stadio di fioritura. Se questo nostro apprezzamento è mal fondato, desideriamo che altri colmi questa lacuna. Praticamente importante è il sapere se il fiore è precoce o tardivo nello schiudersi,

e se resista più o meno al melume. Al quale proposito giova notare che le piante possono bensì essere più o meno soggette a questa malattia in forza della loro costituzione; ma che essa deriva sempre o da arresto o da deviazione della linfa, prodotta da cause estrinseche. Così nelle viti, i cui tralci sieno stati fortemente ammaccati l'anno precedente dalla grandine, si vedono cadere i fiori prima o dopo l'attechimento, mentre alla base del tralcio od al ceppo si sviluppano rami rigogliosissimi. Così pure il sopraggiungere del freddo o della nebbia all'epoca della fioritura può, arrestando la linfa, far sì che i fiori periscano in tutto od in parte per mancanza di nutrimento. Può produrre lo stesso effetto una potatura troppo corta che obblighi la linfa sovrabbondante a stagnare nei tessuti ed a sfogarsi colla produzione di nuovi tralci avventizî: come anche una potatura troppo lunga per cui la linfa scorra lenta ed insufficiente pel nutrimento dei pampini.

§ 16.

La foglia offre buoni caratteri organografici, non però sempre costanti. A raggiungere maggior esattezza nel descriverla, evitate le foglie che stanno alla base ed alla sommità del tralcio, per lo più piccole ed imperfette nel loro sviluppo, furono scelte a tipo le mediane, e di preferenza quelle che stanno in vicinanza al grappolo.

Devonsi considerare nella foglia la grandezza, la forma, lo spessore, il colore, la rugosità, la tomentosità, i cangiamenti di colore all'epoca della maturanza, ed i caratteri della nervatura e del pezziolo.

La grandezza della foglia è un dato relativo che può talora essere nella stessa pianta modificato dallo stato di vegetazione. Più costante è la forma, ma non assolutamente. Il tipo generale della foglia della vite, quinquepalmata, con cinque lobi e quattro seni e coll'orlo seghettato o dentato, trovasi modificato in mille modi nelle sue varietà, cosicchè in alcune prende un a-

spetto veramente caratteristico come nella foglia pentagonale del *pinot* e nella laciniata del *lacrima-cristi* e della *flicana*. Però, come accennammo, la forma delle foglie si altera facilmente per eccesso o per difetto di vegetazione. Così vedemmo un *pinot* coltivato in un giardino presentare le foglie allungate e formanti le insenature che mancano nel suo tipo originario. Tutte le foglie portano peli alla pagina inferiore; ma alcune così scarsi che appaiono liscie, mentre altre sono coperte di lanugine o da uno strato cotonoso o tomentoso. Non si è potuto scoprire quale connessione possa esservi fra la pelosità della foglia e le proprietà della pianta; poichè riandando le nostre descrizioni si trovano piante rustiche e delicate, feconde e scarse, nobili e volgari, profumate od a sapor semplice, promiscuamente a foglie liscie o lanuginose. Ma esso è carattere costante ed importantissimo per le descrizioni.

Utili del paro per la loro costanza sono lo spessore, la nervatura della foglia e la lunghezza del pezziolo.

§ 17.

I caratteri organografici più importanti per le descrizioni sono forniti dal frutto, che deve riguardarsi o nell'insieme, detto grappolo, o nell'acino o bacca che è il frutto propriamente detto. L'uno e l'altro offrono caratteri entro certi limiti costanti, ed è sovratutto dalle differenze loro che il viticoltore distingue e denomina la varietà della vite.

La forma del grappolo deriva dalla primitiva infiorescenza e dal suo successivo sviluppo. Se osservasi un grappolo spogliato degli acini, ci si mostra nella sua forma più semplice, come un asse centrale da cui diramansi tutto all'intorno i peduncoli degli acini, a guisa di una spiga. Ordinariamente però dall'asse principale si diramano degli assi secondarî, e talvolta da questi degli assi terziarî, i quali portano alla loro volta i peduncoli fruttiferi: questa è proprio quella infiorescenza che i botanici, del paro che il volgo, chiamano *grappolo*. Gli assi secondarî noi chiameremo

racemoli, ossia piccoli racemi o *grappoli* minori. In alcuni vitigni i primi racemoli si sviluppano debolmente, e l'asse primario continua lungo e sottile portando solo piccoli racemoli od anche peduncoli isolati. Il grappolo così formato assume l'aspetto di un cilindro o anche di un cono lungo e sottile simile a pannocchia di formentone. Ne offrono esempio alcune sotto varietà di malvasìa. In altre varietà i primi racemoli sono bene sviluppati, e gli inferiori vanno regolarmente e gradatamente decrescendo per modo che il grappolo nel suo insieme veste la figura di un bel cono regolare. In altri vitigni poi uno o più fra i racemoli superiori prendono uno sviluppo eccessivo sugli inferiori, per cui il grappolo talvolta appare gemino, tal altra quale un ammasso di più grappoli riuniti; e talvolta ancora, quando gli acini sono spessi e serrati, assume una forma quasi globulare. I racemoli superiori, allorquando prendono eccessivo sviluppo, furono spesso accennati nelle nostre descrizioni col nome di *ale;* nome già usato da altri Ampelografi; donde le espressioni di *grappolo alato*, e ad una o più *ale*.

Derivando la forma del grappolo, come dicemmo, dallo sviluppo relativo che prendono nell'infiorescenza gli assi secondarî o racemoli, e quindi dalla direzione della linfa nutriente, a completare questi studî gioverebbe forse l'osservare in qual parte del grappolo gli acini incomincino a maturare prima, e quali di essi raggiungano il massimo grado di maturanza ed il maggiore sviluppo.

Non vuolsi ommettere d'avvertire nel grappolo se gli acini sieno densi, compressi, radi o spargoli. Quest'ultima condizione è la più adatta ad una perfetta maturanza. Il maggior rigoglio di vegetazione può fare che gli acini diventino più serrati dell'ordinario; ma non in tutte le varietà gli acini si ingrossano sotto l'influenza di una abbondante nutrizione; e la densità o rarità degli acini è pur sempre uno dei caratteri i più costanti.

Quanto all'acino vuolsi anzitutto considerare la sua aderenza al peduncolo. Sonvi vitigni nei quali aderisce così debolmente, che si stacca al menomo urto, o anche cade da sè alla maturanza.

Rispetto agli altri caratteri, può l'acino risguardarsi nel suo insieme o nelle sue parti.

Della forma e del colore abbiamo discorso; resta a dire della sua grossezza. Essa varia talora da pianta a pianta dello stesso vitigno, a seconda dello stato di vegetazione, e nello stesso grappolo da acino ad acino: però queste variazioni stanno entro limiti determinati. Nelle descrizioni si notò, secondo i vitigni, la tendenza maggiore o minore a variare, e furono indicati in millimetri i diametri degli acini normali i più grossi ed i più piccoli.

In alcune varietà si osserva che non tutti gli acini raggiungono il loro pieno sviluppo. Alcuni abortiscono o restano piccoli, ora acerbi ed induriti, ora anche maturi. Così nel *neretto*, uva pregiata dell'Alessandrino, trovansi sempre acini abortiti ed immaturi. Nel *timorasso*, uva bianca del Tortonese, e nel *trebbiano* grosso notasi la stessa cosa, molti acini arrestandosi nella crescenza in guisa da riuscire non più grossi di piselli e di bacche di ribes, ma d'ordinario maturano. E notevole per tale rispetto è il trebbiano grosso, nel quale ad uno strato superiore di grossezza ordinaria stanno sottoposti strati di acini minori assai, densi, maturi, ma di colore verdognolo. La piccolezza degli acini dell'*ughetta* o *passeretta* bianca e nera è nota. Maturano pur essi perfettamente. Se tali acini mal cresciuti si sparano, trovasi che in essi d'ordinario abortirono o si atrofizzarono i semi ad un grado più o meno avanzato del loro sviluppo. Tale fatto è costante nella ughetta: ed è naturale che atrofizzandosi il seme, il cui sviluppo è lo scopo finale del frutto, l'acino si arresti nella sua crescenza. La povertà del terreno o la potatura difettosa possono talora aggravare nella vite la tendenza all'abortimento dei semi; ma questa tendenza è pur sempre connaturale e costituzionale in certi vitigni.

Nell'analisi dell'acino non dobbiamo trascurare quel pulviscolo o pruina, che più o meno abbondante lo ricopre come un velo; specie di cerume vegetale impenetrabile all'acqua, che trasuda dalle foglie e dai frutti di alcune piante e che pare destinato a preservarli dall'umido. L'abbondanza di questo pulviscolo, che

noi diremo *pruina*, è caratteristica nella *cenerina* dell'Alessandrino, il cui acino pare come cosperso di cenere: è pure notevole nella malvasia bianca; e da esso pare abbia tratto nome il nebbiolo, quasi siane a guisa di nebbia coperto.

Rispetto alle parti dell'acino, distinguasi anzitutto la esteriore, fiocine o buccia, che rappresenta l'epicarpo dei botanici. Esso è spesso o sottile, trasparente od opaco: più conservabile l'uva se spesso; più facile a marcire se sottile. Al disotto ed aderente al fiocine vi è un tessuto fibbro-vascolare, nel quale si accumula la sostanza colorante e rappresenta la parte di mezzo del frutto, il *mesocarpo*. La spessezza e l'abbondanza dello strato colorante dà all'uva il suo colore speciale più o meno intenso. La parte interna, *endocarpo*, è costituita da una polpa più molle, trasparente ed incolora, la quale circonda i semi ed è più o meno molle e resistente, più o meno succosa, talora viscida. Queste parti offrono caratteri utili a notarsi.

Infine nel centro dell'acino trovansi i semi o vinaccioli. Nell'ovario si trovano regolarmente cinque ovuli, per cui cinque dovrebbero essere i vinaccioli; ma nelle piante coltivate si trova raramente acino che ne contenga tanti: alcuno di essi sempre abortisce. Il numero dei vinacciuoli non è costante neppure negli acini dello stesso grappolo, ma non abbiamo creduto di trasandare questo carattere, riferendoci sempre agli acini meglio costituiti.

Interessantissimo in fine è il sapore delle uve, sul quale non occorre spendere parole: solo noteremo che le uve che piacciono come mangereccie, non sono le migliori da vino.

§ 18.

Parecchi sono i dati pratici risguardo al frutto. Sonvi uve che maturano precoci, altre tardive: alcune nel nostro clima non arrivano mai o solo raramente a piena maturanza. Nè dovunque, nè sempre, nè esclusivamente si hanno a ricercare le uve o di precoce o di piena maturanza; devesi di preferenza aver l'occhio alle

loro qualità intrinsiche rispetto al vino ed alle condizioni climatologiche del luogo. Quelle che maturano precoci e compiutamente sono preziose ne' luoghi freddi e negli elevati; come sono preziose dovunque quelle che accumulano nel loro sugo molto zuccaro, qualità pregievolissima nel nostro clima. Ma vi han vitigni di maturanza incompiuta, quali i nebbioli di maturanza tardissima, i trebbiani, le barbere, i grignolini di maturanza mediana ma difficilmente perfetta, che danno al vino qualità speciali di austerità, di vigore, di finezza, di durata che sovente mancano ai vitigni più zuccherini.

Quanto alla proprietà delle uve di resistere in campagna all'umido ed alle pioggia, non occorre commento; come non occorre rispetto all'altra di conservarsi a lungo sulle stuoie, condizione sotto il nostro cielo indispensabile, salvo poche eccezioni, per ottenere vini liquori. Le uve poi, che sono pur mangerecce, se conservabili sulle stuoie, ponno fornire nell'inverno una fra le più sane e più squisite frutta ed essere un'utile speculazione pel viticoltore.

Un altro dato non privo d'importanza è l'abbondanza del mosto, ovvero la proporzione della parte solida del grappolo, graspi, vinaccioli e buccie, alla parte liquida. Ne abbiamo un esempio nella barbera, da cui si ottiene in media un ettolitro di mosto ogni 15 miriagr. di uva, mentre richieggonsi 20 miriagr. di grignolino per eguale quantità. Questo dato può anche determinarsi sperimentalmente colla bilancia.

Di massima importanza è l'analisi del mosto, parti principali del quale sono gli acidi vegetali, lo zuccaro (glucosio) e la sostanza fermentativa.

Gli acidi che abbondano nell'uva acerba vanno scemando coll'avanzarsi della maturanza, mentre cresce lo zuccaro, ma non iscompaiono affatto. Una piccola quantità resta pur sempre, più o meno secondo il grado di maturanza e la qualità dell'uva; nè vanne privo il vino, del quale sono un elemento indispensabile, che entro certi limiti lo fa più gustoso e più salubre.

Lo zuccaro è l'elemento più importante dell'uva, come quello

che trasformandosi in alcool nella fermentazione fornisce al vino la parte più essenziale. La quantità dello zuccaro varia secondo la qualità dei vitigni ed il grado di maturanza delle uve, secondo le esposizioni de' vigneti e secondo che l'annata corre propizia o contraria. Se però è facile il determinare lo zuccaro di un dato mosto, sia col glucometro, sia più esattamente col metodo chimico del liquore di Fehling, la cosa riesce men facile per l'Ampelografo che voglia determinare la ricchezza relativa di zuccaro di ciascun vitigno. Ad eliminare ogni causa di errore converrebbe in prima analizzare il mosto di ciascun vitigno nel suo massimo grado di maturanza, grado che molti vitigni non hanno ancora raggiunto all'epoca della vendemmia: poscia bisognerebbe usare l'avvertenza di scegliere grappoli di vitigni che trovinsi nello stesso stato di buona vegetazione e sieno cresciuti in condizioni identiche di terreno e di esposizione, a fine di procedere ai confronti. Ciò dimostra come coll'analisi non si potrebbe determinare in modo assoluto la ricchezza zuccherina relativa dei vitigni, e scuserà la Commissione di non aver intrapreso tali ricerche co' metodi chimici, supplendovi coi dati dell'esperienza. Riconosciamo però ben volentieri che tale studio tornerebbe utile assai, e ci auguriamo che altri lo intraprenda e lo compia con quelle delicate avvertenze che ne assicurino l'esattezza.

Quanto diciamo dello zuccaro, a miglior ragione si riferisce agli acidi, la cui determinazione relativa presenta difficoltà molto maggiori. E lo stesso dicasi degli altri componenti del mosto, specialmente riguardo alla qualità relativa della sostanza azotata o fermentativa, sulla quale più che altro influiscono la qualità e ricchezza del terreno, del tannino, dei tartrati, e l'esposizione.

Più difficile ancora è l'assunto di definire il pregio e le qualità dei vini, nè a loro riguardo ci è dato valerci di analisi chimiche o di strumenti. Alcune qualità del vino, come la pronta o lenta maturanza e come la sua durata, son date dall'esperienza: le altre possono solo essere apprezzate colla degustazione; e se alcune di esse, come il pieno, il leggiero, l'aspro e l'abboccato si sentono

da tutti, vi sono però altre qualità più fine che richiedono un palato delicatissimo per apprezzarle distintamente, e cui il linguaggio malamente si presta ad esprimere. Rimane poi sempre all'Ampelografo la difficoltà maggiore di distinguere ciò che nel vino è dovuto al merito del vitigno, da quello che è dovuto al suolo, all'esposizione od al metodo di vinificazione, come abbiamo accennato.

Chi ha pratica di enologia sa che colla stessa uva si possono fare almeno quattro vini diversi, secondochè nella fermentazione si usi solo il mosto che cola sotto leggiera stretta, o quello che si ottiene da fortissima pressione; ovvero si aggiungano al mosto le buccie sole o queste coi graspi, ed infine secondochè la fermentazione sia breve o prolungata. È così che dalle uve le più colorate e tanniche si ottiene col primo metodo un vino bianco e sottile. I vini poi, una volta fatti, altri maturano e decadono prontamente, altri durano e si fanno migliori d'anno in anno, acquistando quell'impronta di etereo che è propria dei vini vecchi, e sviluppando tali qualità che nessuno poteva sospettare o nell'uva o nel vino novello.

È noto ancora come lo stesso vitigno in certe situazioni di colle sia più atto a dare vini alcoolici e dolci, mentre in altra sede dà vini pieni o anche più leggieri ad asciutti; il che è dovuto in gran parte a sovrabbondanza di zuccaro negli uni, e di sostanze azotate e tartrati negli altri.

Parlando dei vini nelle descrizioni, intendiamo ordinariamente quelli che si fanno nel modo comune, con mosto, bucce e graspi, con mediana fermentazione e colla dovuta diligenza.

Circa le qualità loro, del paro che rispetto alle mischianze di uve diverse, le quali, se bene intese, tanto contribuiscono a migliorare i vini, ci siamo attenuti ai dati dell'esperienza e della pratica. Il viticultore dai dati che abbiamo raccolti potrà trarre qualche profitto.

§ 19.

La vite è certo una delle piante più robuste, più sobrie e più produttive fra le coltivate. Vegeta e prospera nei terreni di ogni natura; ma ad un tempo ne riescono grandemente modificate le qualità del suo prodotto, il quale si risente di ogni minimo cambiamento nelle condizioni di clima, di esposizione e di suolo: ed arte d'uomo non potrebbe comunicare al vino quell'aroma speciale che la natura gli dona in un luogo, gli nega nell'altro. Ma, fatta astrazione dall'esposizione e dal clima, è cosa di fatto che influisce maggiormente sul vino la condizione fisica del terreno, che non la sua chimica composizione. Un suolo di mediocre fertilità, di facile scolo sotterraneo, massime se in pendìo di colle, è il più acconcio alla vite; e migliore ancora riesce il vino se la terra è grossolana, sabbiosa e men fina. I più celebrati vigneti di Francia, che forniscono quei vini principeschi ricercati a così caro prezzo, hanno terreno composto di ciottoli, ghiaia, schisti, pietruzze e sabbie grossolane, fra le quali la terra minuta raggiunge appena il 15 o tutto al più il 20 per cento, come si scorge dalle analisi che il sig. Rendu riferisce; mentre rispetto alla chimica composizione sonvene di ogni sorta, calcarei, granitici, silicei, e persino argillosi. Ben è vero che la produzione di tali vigneti è scarsissima, ma è compensata a misura dalla eccellenza. Non occorre che qui ci occupiamo dell'influenza troppo nota che ha sul vino la ricchezza del suolo.

Nè con ciò vuolsi credere che la natura chimica del suolo non influisca essa pure sulle qualità del vino: è dessa che gli conferisce speciale aroma ed altre qualità difficili a definirsi; ma sempre è subordinata alla natura fisica del suolo, all'esposizione ed al clima. Otteniamo infatti, come già si disse, ottimi vini da ogni sorta di terreni, calcarei, marnosi, silicei, pietrosi, sabbie gialle, argille magre, marnose e ferruginose: solo gli argillosi profondi paiono meno adatti, perchè troppo ricchi e freschi.

Ma questi fatti non tolgono che l'Ampelografo non debba cer-

care risposta alla domanda, se i diversi vitigni abbiano predilezione per un terreno speciale, cosicchè la quantità o la qualità del prodotto ne soffra, quando in altro terreno vengano trasportati.

Non curandoci dei vitigni volgari, è certo che si trovano varietà così specializzate, che portate in altro terreno perdono di vigore o mutano sensibilmente di caratteri; come avviene dei nebbioli che prosperano solo nelle marne o tufi calcari, detti terreni bianchi: tutte poi cambiano o perdono in parte le proprietà speciali del loro vino. Infatti è noto che le uve del Bordelese, della Borgogna, dell'Astigiana o del Chianti, emigrate in altra regione, pure conservando parte dei loro pregi, non danno lo stesso vino. E siamo tentati a credere che, come i grani di Astrakan od il lino di Riga seminati in altre regioni perdono la facoltà di riprodurre per seme le loro proprietà speciali, così che, dopo uno o pochi anni, ad ottenerle si debba ricorrere al seme originario, non altrimenti avvenga della vite, la quale, se emigrata, di mano in mano che nella sua nuova patria si moltiplica, tenda a tramutarsi per acclimatazione; ed a conservare il tipo primitivo occorra ricercarne i tralci alla patria d'origine. L'osservazione e l'esperienza dimostreranno il valore di queste induzioni.

Fatto sta che ogni regione ha certi suoi vitigni più pregiati ed adatti al luogo; ed è appunto ufficio dell'Ampelografo il constatare di ogni vitigno dove meglio esso alligni e dove svolga meglio quelle qualità più fine che ne formano il pregio.

Ci riman solo ad aggiungere alcune parole sulle descrizioni.

§ 20.

Alle descrizioni speciali di ciascun vitigno, alcuni preferivano un quadro sinottico, nel quale i vitigni fossero collocati gli uni accanto agli altri coll'indicazione di tutti i loro caratteri positivi e negativi. Ma descrizioni sì fatte ponno paragonarsi ai connotati dei passaporti che si attagliano a migliaia di persone. Infatti se la maggior parte dei caratteri di un vitigno è comune a molti

altri, a quel modo che il naso e la bocca media indicati nei passaporti lo sono a più persone, è pur vero che in ogni vitigno havvi un portamento suo proprio ed un carattere saliente che dagli altri lo distinguono, e che, mentre non appaiono in un quadro sinottico, se nettamente colti in una descrizione speciale, ne fanno scorgere la fisionomia particolare e distinta. Nell'*Ampelografia* dell'Acerbi si trovano quadri sinottici e descrizioni speciali. Ma è fra queste ultime, sebbene imperfette alquanto, che se ne incontrano alcune, specialmente tra quelle di Ciro Pollini, che dipingono in modo assai riconoscibile il vitigno.

Non occorre, del resto, dire altro delle nostre descrizioni, poichè del metodo e dei quesiti abbiamo discorso assai, e quali esse siano si mostrano per se stesse. Aggiungeremo solo che le sotto-varietà importanti abbiamo procurato descriverle abbastanza diffusamente, a quel modo che abbiamo notate le affinità che ci parve di riconoscere fra le varietà diverse.

Chiamiamo in fine l'attenzione del lettore su quella parte della descrizione che espone la storia del vitigno, ogniqualvolta storia farsi poteva. Se conoscessimo la storia d'ogni vitigno, l'origine sua, la diffusione e le emigrazioni, avremmo probabilmente la chiave di gravissimi problemi che interessano tanto la scienza pura quanto l'arte del coltivatore, a cui giova conoscere l'influenza della coltivazione sulle varietà dei vitigni e la via più atta per migliorarli ed adattarli al suolo ed al clima. Ma la storia che ci riuscì di tessere dei nostri vitigni non è ordinariamente che un cenno, ed è tutto quanto abbiamo potuto raccogliere. Speriamo che estendendosi l'Ampelografia da regione in regione, ogni nuovo studio potrà aggiungervi una nuova linea, e coi confronti e le indagini si potrà riuscire ad avere di qualche vitigno una storia abbastanza completa ed atta a fornire utili induzioni. Del resto, ci si permetta l'espressione, la storia vera della vite comincia coll'Ampelografia; e dal momento che questa sarà compiuta sovra una vasta regione, diventerà possibile di seguirne lo svolgimento.

PARTE TERZA

Viticoltura della provincia di Alessandria

§ 21.

La provincia di Alessandria, che, sopra un territorio di 505,000 ettari, annovera 683,361 abitanti, è divisa nella parte occidentale dalla valle di erosione del Tanaro, la quale si apre nella pianura di Marengo. Stanno sul Tanaro le città di Asti e di Alessandria: all'estremo lembo della pianura le città di Novi e Tortona. Meno le pendici più elevate dell'Appennino, l'oltre Po di Casale ed i piani più bassi lungo il Tanaro ed il Po, il territorio è tutto adatto alla coltivazione della vite.

Sorgono fra il Tanaro ed il Po amene colline, parte del gruppo il quale dall'altipiano dell'Astigiana che ha capo a Moncalieri e dalla vetta di Soperga si distende fino al confluente del Tanaro. Esse sono formate di marne calcari e sabbie plioceniche; abbondano di sabbie gialle e ferruginose, qua e là coperte di strati di argilla; e portano i ricchi vigneti, onore dei circondarî d'Alessandria, Asti, Casale.

Alla destra del Tanaro il versante dell'Appennino gradatamente s'innalza, solcato dalle valli del Belbo, della Bormida, dell'Orba. Al suo piede offre all'aratro argille miste; sui colli sabbie e marne calcaree; più in alto e nelle regioni montane compaiono le puddinghe e le molasse calcari che ne formano l' ossatura, squarciate qua e là da roccie di serpentino. Il lento pendìo e la poca elevazione della montagna restringono lo spazio riservato alle selve; ed i colli soleggiati producono vini pregiati, quali quelli di Nizza-Monferrato, Acqui, Strevi, Ricaldone ed Ovada.

La pianura di Marengo, rilevata ed asciutta, è un antico bacino colmato nelle epoche postplioceniche da terreno di trasporto. Un sottile strato di argilla ne riveste la superficie, cui spesso sfiorano banchi di ciottoli e ghiaie, che ne formano il sottosuolo, ed è stazione adatta alla vite.

Del paro la pianura tortonese, che le fa seguito fino al Po ed al confine vogherese, sebbene di terreno argilloso profondo, produce, tolte le parti più basse, buoni vini comuni da pasto, benchè il principale prodotto ne siano i cereali ed il gelso.

Al sud-est della pianura di Marengo, sopra Novi e Tortona, l'Appennino Ligure si innalza più ripido sino alle vette dell'Antola, del Penice e dell'Ebbro, solcato dalle valli della Scrivia, del Grue e del Curone, e protende alla base colli ameni, soleggiati, rivestiti di rigogliosi vigneti.

Nei colli le viti non soffrono dai geli invernali; bensì nelle pianure e nelle valli basse; donde il costume di sotterrarle. Nelle pianure elevate si preferisce correre quel pericolo, tanto esso è raro, meglio che sottoporsi all'annua spesa che tale lavoro richiede.

Le viti nei colli sono in generale non soggette a brine; non così nei piani, nelle valli ed in quei luoghi che troppo sono esposti alle correnti alpine e fredde del nord. Nelle pianure umide e nelle regioni più esposte al scirocco reca danno il melume, mentre in altri luoghi l'effetto medesimo è prodotto dai venti freddi e secchi del settentrione.

Le lagnanze che a motivo del disboscamento dei monti sieno più frequenti le grandini, sono comuni. Non oseremo asserire tal fatto, mancando regolari memorie dei tempi passati, ed essendo troppo natural cosa che appaiano più grandi i disastri presenti in confrontò di quelli dei quali serbiamo ricordanza lontana. La scienza ha omai dimostrato come queste terribili meteore sieno collegate coi movimenti e spostamenti delle grandi correnti atmosferiche; e l'influenza che aver possano le selve per modificarne l'azione sopra un territorio di alcune centinaia di chilometri, non

è ancor dato di determinarla. Tuttavia, in cosa che tanto interessa l'economia nazionale, abbiamo riputato tale opinione non doversi lasciare sotto silenzio.

Asti gode da tempo antico rinomanza pei suoi vini, cui la vicina Torino offriva facile smercio. Il suo credito, come il suo commercio, andò estendendosi; ed ora gli esporta non solo in Lombardia e nelle altre parti della nostra Penisola, ma ben anco all'estero e sopratutto nell'America meridionale. Ai progressi di Asti parteciparono i circondarî finitimi di Acqui, Alessandria e Casale, massime dopo che furono incoraggiati dalle più facili e più libere comunicazioni con Genova e Milano.

Le relazioni di Tortona, più ancora quelle di Novi, erano per lo passato specialmente con Genova; ed a ciò vuolsi attribuire la prevalenza che vi avevano le uve bianche; per lo addietro i vini bianchi da pasto essendo in Genova i più ricercati. Ma ora, vuoi pel gusto cambiato, vuoi per le nuove e più libere comunicazioni colla Lombardia, prevale anche in quei circondarî la coltivazione delle uve colorate.

Notansi inoltre fra questi due ultimi circondarî e gli altri della provincia differenze notevoli sia nella varietà dei vitigni, sia nei metodi di coltivazione; differenze che si riproducono, massime rispetto ai vitigni, nelle speciali regioni in cui i circondarî si dividono. Nè a tale riguardo vuolsi tacere che il circondario di Alessandria, che ha Novi e Tortona da un lato, Asti, Acqui, Casale dall'altro, si accosta nella coltura dei suoi vigneti alla pratica dei circondarî contermini. Per tal guisa nella pianura di Marengo il modo di tenere la vite si accosta a quello del Tortonese, mentre sui colli di Valenza imita quello del basso Monferrato.

Le informazioni fornite dai corrispondenti alla Commissione sono pregevoli in quanto, esponendo la coltivazione e la piantagione speciale a questa o a quella regione, valgono a far conoscere le condizioni dell'intiera provincia. Ma nel loro complesso sono insufficienti a determinare con un'accettabile approssimazione la produzione generale. Dicasi lo stesso dei vecchi catasti,

dai quali non si può con sufficiente esattezza ottenere i dati necessarî pell'estensione del terreno coltivato a vigna. Tuttavia riteniamo che la produzione del vino non sia inferiore nella provincia ad 1,500,000 ettolitri, e raggiunga probabilmente i 2,000,000; dal sedicesimo al ventesimo di tutta la produzione italiana, secondo le attuali statistiche ufficiali. E la produzione è in aumento continuo (1).

§ 22.

Il catalogo dei vitigni, dei quali si sono formate le monografie, dimostra quanto nella intiera provincia sia la coltivazione della vite confusa e varia. Diffatti, sebbene ogni anno acquisti importanza maggiore la pratica di piantare la vigna con una o poche qualità scelte, tuttavia è ben lungi che tale pratica sia diventata regola e dai più si pianta, come per lo passato, senza norma alcuna, ora mescendo buoni vitigni coi mediocri o gl'infimi, ora accumulando, eziandio se scelte, eccessivo numero di varietà.

Ma a costa di tale disordine, le relazioni dei corrispondenti pongono in evidenza alcuni fatti degni di essere accennati. Ed anzi tutto, non ostante la confusione suddetta, sonvi varietà di vitigni che, per la estensione e la copia in cui sono coltivati, tengono nella piantagione posto principale. Tali, fra le uve colorate a sapor semplice, la *barbera*, il *grignolino* colle sue sotto-varietà, il *nebbiolo*, la *fresia*, la *lambrusca*, col suo omonimo il *moretto*, il *dolcetto*, il *vermiglio*; e fra le uve profumate il *bracchetto* e

(1) Una statistica recente della Camera di Commercio di Alessandria calcola il prodotto del vino nella provincia pell'anno 1873 in 602,000 ettolitri. E siccome in detto anno il raccolto è stato eccessivamente scarso ed inferiore alla metà dell'ordinario, così questo otterrassi approssimativamente dalla cifra suddetta moltiplicata per 2,50, ossia in ettolitri 1,505,000.

Ma se si avverte che la collina, per grandissima parte coltivata a vite, ha l'estensione di ettari 225,000, e che la pianura, vitata pur essa in parte, è di ettari 172,000, si può congetturare che la vigna occupi almeno ettari 160,000, i quali calcolati caduno in ettolitri 12,50 di vino, darebbero un prodotto di 2,000,000 di ettolitri. Ma la media di 12,50 ettolitri cadun ettaro è inferiore a quella che risulterebbe dai dati forniti dai corrispondenti della Commissione.

l'*aleatico:* e tali eziandio, fra le uve bianche a sapor semplice, il *cortese*, il *timorasso*, i *trebbiani*; e, fra le profumate, la *malvasia* ed i *moscati*. Per mala ventura la prevalenza accordata ad un vitigno non sempre la si deve al suo pregio ed alla sua bontà, ma troppo di spesso o alla robustezza o alla feracità, se non anche al colore del vino, come avviene della *lambrusca* e del *moretto*.

Nè è meno degno di nota che questa vegetazione prevalente differisce nelle diverse regioni della provincia per varietà di vitigni, quasi formando altrettante zone in cui una o poche varietà prevalgono. Così sui colli sub-appennini dell'Acquese, del Novese, e di una parte del Tortonese tiene posto rilevantissimo il *dolcetto*, conosciuto in quest'ultimo circondario erroneamente sotto il nome di *nebbiolo;* mentre nei colli del Novese e del Tortonese, che sono più vicini alla pianura, abbonda il *moretto*, ed ovunque figurano per larga parte i *trebbiani* ed il *timorasso*, il quale raggiunge il limite estremo della più elevata coltivazione.

Nell'Alessandrino abbonda nella pianura di Marengo, nel Valenziano e sui colli che stanno più vicini al Tortonese, la *lambrusca*; nei colli contermini all'Acquese il *dolcetto;* ed il *grignolino* in quelli che stan presso al Casalese.

Nell'Astigiano, dove le uve son meglio specializzate, le *barbere*, il *grignolino*, la *fresia*, ed in alcune regioni finitime alla provincia di Cuneo anche il *nebbiolo*, o si contendono o si scompartono il primato delle varie regioni viticole. Gli stessi vitigni, aggiunta ad essi la *bonarda*, tengono il primato nelle diverse località del Casalese. E finalmente nella zona dei colli che per Capriata d'Orba, Ricaldone, Strevi si estende fino a Canelli e Costigliole, prendono posto notevole *moscati* pregiatissimi.

Di costa a tale coltivazione per intensità ed estensione primaria non di rado ha luogo in particolari e ristrette località una coltivazione che la eguaglia o la supera, e che, appunto perchè assai meno estesa, puossi chiamare secondaria. Essa ora ha per oggetto di ottenere vini fini; ora accorda la preferenza a vitigni aventi pregio, ma conosciuti e coltivati in cerchia più ristretta.

È per tal guisa che nell' Astigiano e nell' Acquese si coltiva il *bracchetto*, il *montepulciano* nel Casalese e nell'Alessandrino; la *bonarda*, il *zanello* ed in proporzioni minori l'*erbaluce* ed il *cascarolo* nel Casalese; il *neretto* nella pianura di Marengo; l'*uvalino* a Nizza di Monferrato ed in alcune parti piane del Tortonese; la *passeretta* a Canelli; la *cenerina* in alcune località dell'Alessandrino; la *prinassa* e la *cossa* in alcuni vigneti dell'Astigiana.

Ma indipendentemente da questi fatti non vuol essere dimenticato quanto di già è stato detto, che, fatte poche eccezioni, si nota ovunque una coltivazione confusa, in cui vitigni di pregio trovansi misti ad una turba di altri vitigni senza valore, viventi per la tolleranza dei coltivatori, i quali senza ragione e scelta gli propagano.

Di già è stata accennata la tendenza a modificare la piantagione manifestatasi in questi ultimi anni. Per mala sorte non sempre procede con ragione e non sempre mira a migliorare la produzione. Tale fatto si ravvisa in numerose località da chiunque metta a confronto i vigneti piantati di recente coi più antichi. In alcune località del Tortonese, ad esempio a Viguzzolo, al *vermiglio* dei vigneti antichi si sostituiva il *neretto*, surrogato a sua volta dal *moretto* e dal *dolcetto*. Parimente nell'Astese scorgesi nei vigneti di recente piantagione più largamente diffusa la *fresia;* ma ad un tempo ci è caro aggiungere che uve di minor pregio cèdono in quella regione il campo al *grignolino* ed alla *barbera*, vitigni cui anche nel Tortonese ora si accorda la preferenza.

Le cause di questo fatto sono varie. La prima, per mala sorte non prevalente ovunque, è la cura di procedere pella piantagione con norme più razionali nella scelta dei vitigni. La seconda, una generale tendenza a sostituire, non di rado a scapito della qualità del vino, vitigni più robusti e produttivi ad uve meno feraci e più delicate. Il prezzo più elevato del vino e delle uve ed il flagello della crittogama spiegano tale tendenza. Se agli anni scarsi succedano ripetute annate di abbondante raccolto e quel flagello

scompaia, la tendenza contraria forse avrebbe il sopravvento. Finalmente non vuol essere dimenticato il gusto prevalente nella consumazione dei vini, a cui il mercato è forza obbedisca. La diffusione della *lambrusca* in molte località non si deve ad altra causa.

L'introduzione delle uve forestiere da alcuni anni si fa più sensibile ed estesa. Primeggiano fra esse le uve della Borgogna e del Bordelese; e fra gl'introduttori vogliono essere accennati il marchese Incisa ed il cav. di Sambuy. È un esperimento a lodarsi, ma che vuol essere fatto con discrezione, intelligenza e cognizione dei vitigni.

§ 23.

La pratica seguìta nella piantagione e nella coltivazione è lungi dall'essere uniforme. Accenneremo quanto è maggiormente degno di avvertenza.

La profondità del fosso pei nuovi piantamenti varia dai 30 agli 80 centimetri. Raro che si limiti ai 20 o che raggiunga il metro. La larghezza, che assai di frequente non è inferiore al metro, più di spesso ancora non eccede i 70 o gli 80 centimetri. Può dirsi un'eccezione la pratica dello scasso reale.

Nella piantagione chi accorda la preferenza al tralcio, chi alla barbatella. Però più diffuso è l'uso di questa; la maggior spesa che per essa richiedesi essendo compensata abbondantemente dalla sicurezza che ogni pianta attechisca, dalla produzione anticipata di un anno e dalla certezza di avere qualità scelte di quei vitigni che si desiderano, quando se ne faccia ricerca presso onesti coltivatori. All'opposto coi tralci facilmente accade che si confondano varietà diverse e si propaghino vitigni che vogliono essere eliminati. Usavasi per l'addietro il magliuolo, tralcio cui si lascia aderente un pezzo di legno vecchio; ora lo si ritiene come pratica inutile.

L'uso, nel colmare le fossa, di collocare al disotto lo strato arabile, ed il terreno vergine al disopra, è generale; come è gene-

rale la pratica di arricchire il terreno con concimi e di renderlo soffice con strati di fascine.

I migliori coltivatori collocano la nuova pianta alla profondità di 25 a 30 centimetri, leggermente inclinata. Dura tuttavia fra i vecchi coltivatori la pratica di porre la vite alla profondità di 70 e fino 80 centimetri, inclinata del paro. Tale profondità non solo non avvantaggia, ma reca danno alla vite, perchè e ne ritarda il prodotto ed impedisce la formazione di un buon sistema radici. La profondità della vite a 40 centimetri nelle forti pendenze ed a 30 nelle minori è sufficiente. In questo caso, il fosso d'ordinario si chiude appena fatta le piantagione; nell'altro invece si colma nel periodo di due ed anche tre anni, rinnovando all'uopo le concimazioni e gli strati di fascine. I viticultori diligenti usano di scavare nel secondo o nel terzo anno dalla piantagione contro fossi laterali al filare, che colmano con fascine e concime misto al terreno. Tale pratica, volgarmente detta *fare il rotto*, è di non poca utilità, contribuendo a dar vigore alla vite.

§ 24.

Ovunque nella provincia i vigneti sono formati a filare; le viti trattate a potatura lunga, poste dove più dove meno distanti le une dalle altre; e tenute dove più dove meno alte di fusto, più o meno ricche di tralci fruttiferi, secondo il diverso sistema di trattare la vite e di formare il filare.

Largamente diffuso è il sistema del Monferrato, che sul luogo, a motivo del modo con cui è armato il filare, dicesi *a cavalletto;* ed è comune ai circondarî di Casale ed Acqui ed a non poca parte dell'Alessandrino.

Le viti in tale sistema sono collocate in linea, sole, distanti l'una dall'altra, dove 50, dove 60 centimetri. Il ceppo si tien basso, al più raggiungendo l'altezza di centimetri 50, e quando siasi allungato di troppo si procura di abbassarlo mediante tralcio avventizio più vicino al suolo. Nella potatura si lascia alla vite un

solo tralcio fruttifero, lungo 50 o 60 centimetri, ed anche più se la vite è robusta, ed uno sperone con due gemme pel rinnovamento. Il tralcio si distende normalmente al filare, appoggiandolo incurvato su tre canne, a poca altezza del suolo. Tale sistema è semplice e razionale. Ogni vite vi si trova isolata, per cui la vangatura, la sarchiatura, la scacchiatura ed il rinnovamento della pianta non riescono difficili ad eseguirsi: l'uva matura a perfezione, godendo del calore riverberato dal suolo, e finalmente l'armatura del filare fatta con canne è di non poca economia (1).

Tien dietro al precedente (e di certo non inferiore per pregio) il sistema a spalliera bassa, usato nell'Astese, in varie parti dell'Acquese e dell'Alessandrino, e non ignoto affatto nel Tortonese. La potatura e l'altezza del ceppo non differiscono dal sistema del Monferrato ; ma il tralcio fruttifero è disteso, curvato in basso nella direzione del filare; le viti sono poste ordinariamente alla distanza di un metro l'una dall'altra; ed il filare è armato con pali o canne che reggono pertica o canna orizzontale.

Rispetto al sistema di bassa spalliera merita di essere indicato il modo nuovamente introdotto e con ottimo risultato da intelligenti viticultori. Ai due capi del filare si piantano due grossi pali fortemente confitti al suolo; e fra questi, alla distanza di sei metri, altri pali minori. Tre fili di ferro zincato fermamente assicurati ai due capi passano pei pali intermedî e formano la trama della spalliera. Il filo più basso è collocato a 30 centimetri dal suolo e regge il tralcio fruttifero; il secondo a 60 e ad un metro il terzo. La maggior spesa del primo armamento del filare è largamente compensata dalla solidità e dalla durata dell'armamento stesso.

Altro sistema pure in uso nell'Astese è quello che volgarmente è detto alla *Garet*. In esso la vite è distesa nella direzione del filare e raccomandata a tre pali: nella potatura, oltre allo *scot* pel

(1) I nostri lettori troveranno al fine di questa *Introduzione* rappresentati in tavola a parte i vari sistemi di armamento del filare e di potatura della vite, una parte dei quali è tolta dai modelli che si trovano nella pregiata opera del prof. cav. Ottavi sull'*Agricoltura*.

rinnovamento, ed al tralcio fruttifero che si conserva in tutta la sua lunghezza (detto *chèña*), si lascia un mezzo tralcio con sei o sette gemme (detto *mezza chèña*); legato questo al secondo, l'altro al terzo palo. Che se la vite sia robusta assai, un terzo tralcio frutticoso, chiamato il *siaré*, ed assicurato ad un quarto palo posto all'infuori del filare, concorre ad accrescere il raccolto.

In alcune località si usa un sistema affine a quello che i tecnici dicono a *cordone orizzontale* ed i Francesi alla *Tomery*, sistema elegante ed ottimo, ma difficile ad applicarsi nelle grandi colture, perchè richiede nei vignaiuoli perizia non comune. Difatti nei luoghi ove si pratica lascia molto a desiderare.

Il sistema a bassa spalliera, ai pregi che indicammo nel sistema del Monferrato, aggiunge notevoli vantaggi pei lavori del suolo, permettendo che sieno eseguiti con piccoli aratri, erpici a *Valcourt* e zappe a cavallo.

Il metodo detto volgarmente a *taragna* è nella sostanza una spalliera alta, formata con piantoni verticali che sostentano due distese di pertiche orizzontali distanti fra di loro 40 o 50 centimetri, ed elevata l'inferiore dal suolo centimetri 40 o 50. Tale sistema è in uso sui colli dell'Astigiana contermini alla provincia di Torino. Le viti d'ordinario sono poste alla distanza di 70 centimetri e sole; ed il ceppo, che alle volte s'innalza 80 centimetri e perfino un metro, dai viticultori più intelligenti è ora, con vantaggio, ridotto a centimetri 50. Nella potatura si lasciano tre e fin quattro tralci fruttiferi, lunghi a sufficienza perchè accavalcando e sottendendosi alla pertica superiore possano raggiungere, discendendo in direzione alquanto obliqua, la pertica inferiore.

Tale sistema esige grave dispendio per l'armatura del filare, ed un suolo riccamente concimato, affinchè possa fornire alla vite sufficiente vigore (1).

(1) Nell'armamento della *taragna*, dove all'estremità dei pali verticali si colloca una pertica orizzontale a cui si aggrappano i nuovi tralci della vite, dove alle due pertiche si legano rami verticali, alla distanza di circa 70 centimetri, lungo cui ascendono i tralci.

In molta parte del Novese e del Tortonese il filare è formato ad alteno. Le viti sono piantate a gruppi di quattro e perfino di sei, distanti i gruppi un metro e mezzo ed anche due metri l'uno dall'altro. L'altezza del ceppo non è inferiore al metro; la potatura è conforme alla pratica generalmente seguìta, lasciando alla vite un tralcio fruttifero, talora troppo lungo, ed uno sperone pel rinnovamento.

Una modificazione o, se vuoi meglio, un deterioramento del suddetto sistema è quello che è in uso nella Fraschetta presso Alessandria. In un fosso largo abbastanza, ed alla profondità di 50 o di 60 centimetri, si collocano circolarmente 10, 15 e fin 20 barbatelle o magliuoli, che poi tutti si aggruppano alla superficie del suolo, colla persuasione che col tempo riescano ad immedesimarsi ed a formare un sol ceppo. Questo è sempre rasente il suolo, e da esso dipartonsi molti e lunghi tralci, che durante più anni si lasciano uniti alla vite, e da cui si ottiene un meschino prodotto. L'armatura del filare è fatta con tre pali, congiunti all'altezza di un metro circa e formanti una specie di trepiede. È quanto havvi di più imperfetto nell'armatura della vigna.

§ 25.

La distanza dei filari, a cui così strettamente si attengono la spesa di piantagione e di manutenzione e la quantità del prodotto, è diversa assai, secondo il modo diverso di formare la vigna. Sotto quest'aspetto le vigne si possono ridurre a tre classi: l'una a coltura *intensiva*, in cui il suolo è unicamente occupato ed addetto alla vite; un'altra a coltura *mista*, che diremo *vitato-aratorio*, in cui la coltivazione della vite si alterna con quella dei cereali, ma per guisa che la prima prevale; ed una terza pure a coltura *mista* e che diremo *aratorio-vitato*, in cui il prodotto dei cereali è superiore a quello della vite.

La distanza dei filari nella coltura intensiva varia da un metro sino a 2,50; nel *vitato-aratorio* da metri 3 a 6, e nell'*aratorio-vitato* da metri 7 ad 8 e sino a 10 e 15.

Il sistema di coltura mista a vite ed aratorio non solo è più diffuso, ma quasi universalmente seguìto, potendo la coltura intensiva essere riguardata quasi un'eccezione. Però essa acquista estensione e massime nell'Astigiana tende a diffondersi. Ed è a desiderare che così appunto succeda: perocchè se non si oserebbe affermare che il sistema di coltivazione mista debba essere eliminato, non diremo dai piani, ma eziandio dai colli di terreno ferace, profondo, più adatto ai cereali che non alla vite, ed in cui i filari troppo ravvicinati si aduggerebbero a vicenda; tuttavia là dove il suolo è alla vite maggiormente propizio, la coltura intensiva deve prevalere, essendo certamente più profittevole un ricco raccolto in vino che non due mezzi raccolti di vino e cereali.

Alla spesa pei lavori nella manutenzione della vite gli uni provvedono ad economia, altri a cottimo, altri a mezzadria. Nessuna di tali pratiche è seguìta esclusivamente nelle varie regioni della provincia.

I patti colonici nella mezzadria sono del terzo sul prodotto della vigna, e della metà pei cereali e per gli altri prodotti del suolo.

Anche nel patto a cottimo, se la vigna è a coltivazione mista, i prodotti del suolo in cereali e marzaschi sono dati a metà, mentre si retribuisce con un salario fisso il lavoro per la coltivazione della vigna. Tale salario, che nella coltivazione mista suolsi ragguagliare a lire 30 o 35 cadun ettare, aggiunta una determinata quantità di vino, è di molto superiore per le vigne a coltura intensiva. Tanto l'una quanto l'altra di tali pratiche contribuisce a formare buoni ed abili vignaiuoli, dedicati esclusivamente alla coltura della vite, ed a ciò si deve in gran parte se di tali vignaiuoli si trovano nell'Astigiana, nel Casalese ed in varie regioni dell'Alessandrino, mentre fanno difetto dove si segue il metodo esclusivo ad economia. La pratica a cottimo sembra preferirsi dai coltivatori più intelligenti.

Nel governo della vite non tutti i lavori che essa richiede si eseguiscono ovunque e con pari diligenza. La sarchiatura, lo svet-

tamento, la scacchiatura in non poche località o si omettono o si eseguiscono malamente. Non è certamente l'ultima delle cause a cui si debba attribuire la scarsità del prodotto. Ed anche rispetto alla cura della vite maggior progresso è a notarsi nell'Astese e nel Casalese ed in parte dell'Alessandrino. Tuttavia non è a tacersi che dove la coltivazione del gelso o eguaglia o supera quella della vite, le cure del filugello, se non distolgono affatto, distraggono per lo meno l'attenzione in maggio e giugno dai bisogni della vigna.

La coltivazione mista ad aratorio, cotanto estesa, toglie il bisogno di speciali concimazioni per le viti; tornando eziandio a vantaggio di esse quelle che si fanno per le altre colture. Difatti, in tale coltivazione si pratica di seminare a cereali gli interfilari alternati, tenendo a maggese od a marzaschi concimati gli interfilari liberi. Usano alcuni coltivatori più diligenti provvedere alla concimazione della vite con fossi laterali, che poscia riempiono di concime e di terra; ma non risulta che tale pratica sia abituale e periodica anche dove la coltivazione della vite è intensiva. Mancano rispetto alla quantità ed alla influenza dei concimi i ragguagli; havvi però luogo a dubitare che in alcune regioni la finezza del vino non sia diminuita per eccesso della concimazione di stallatico.

Anche rispetto al rinnovamento della vigna non si ebbero informazioni precise. Però si è ben lungi in generale dal procedere in tale bisogno conformemente alle norme di una ben intesa coltivazione; e troppo di spesso accade di incontrare vigne, in cui le viti, meglio che altro, sono ingombro ben poco utile del suolo. Nè ciò sempre avviene dall'esser la vite esausta per vecchiaia, bene spesso eziandio perchè non sonle usate le cure che essa richiede.

§ 26.

Le informazioni fornite alla Commissione rispetto alle spese ed ai prodotti furono molte. Sgraziatamente non possiamo valercene,

trovandosi esse in altre mani. Procureremo supplirvi con alcune note desunte all'epoca degli studî.

Le spese di piantagione e di coltivazione, del pari che i prodotti, variano da luogo a luogo col variare dei metodi più o meno razionali, più o meno costosi; e dall'essere la vigna tenuta dove a coltura intensiva, dove a coltura mista a cereali, per cui riesce difficile rendersi ragione della quantità di suolo dall'una o dall'altra occupato. Ed a tale riguardo preghiamo i nostri lettori di richiamare quanto nel principio del § precedente abbiamo esposto.

Il *minimum* della spesa sotto ogni rapporto lo troviamo nella Fraschetta novese, dove gl'interfilari sono larghi da 5 a 10 metri. La spesa di piantagione si fa ascendere da lire 110 a lire 222 ogni ettare; quella di coltivazione a lire 48; ed il prodotto a 108 miriagrammi d'uva. Coltivazione povera e povera rendita! La Fraschetta, pianura elevata ed asciutta, potrebbe dare, se coltivata più riccamente e con maggior intelligenza e cura, prodotti decupli! Fortunatamente tale regione, poco estesa, forma eccezione.

Il *maximum* della spesa di piantagione lo si ritrova là dove si usano lo scasso almeno parziale e le concimazioni, e là dove il filare è formato a spalliera alta, *taragna*, pel maggior costo del primo armamento. Nelle regioni, in cui la piantagione si fa più economicamente, costa dalle lire 500 alle lire 800; sull'Alessandrino, sull'Acquese, sull'Astigiano e sul Casalese, dove sono usuali le concimazioni, le fascinate, gli *arroti* e talora anche i controfossi, la spesa varia da lire 1000 a 2000; più elevata è ancora nei terreni tufacei e ghiaiosi; ed ascende fino a 3000 e 3500 dove il filare si forma a *taragna;* ritenendo esagerato il calcolo di alcuni che la vorrebbero elevare sino a 7000. Non crediamo che la spesa minore sia la più economica; nulla essendo all'opposto più contrario alla buona economia quanto l'avarizia nelle piantagioni novelle. Quegli che non risparmia in fossi, controfossi e scassi, in fascinate e concimazioni, in vangatura e sarchiatura, fa sì che la vigna cresca rigogliosa, entri prontamente in produzione e largamente lo compensi. In tale fatto il prodigo impiega il suo

capitale al 15 ed al 20; l'avaro al 3 per cento. Non devesi però annoverare fra le spese utili il maggior costo dell'armamento, non concorrendo esso ad aumentare il prodotto.

Delle spese di manutenzione e di coltivazione non ci venne fatto di ottenere un calcolo esatto. Ciò perchè pochi sono i coltivatori che tengano distinte le partite per i singoli lavori, ed i più trasandano molti dati di spese, perchè non apparenti. Ci limiteremo pertanto a riferire alcune delle cifre più precise.

La spesa di una vigna *intensiva* a spalliera bassa, posta sull'Astese, compresa la concimazione di un terzo regolarmente fatta ogni anno, è calcolata per un ettare in lire 626.

Per una vigna in pianura, tenuto conto solo dello spazio occupato dai filari, in lire 250; per altra vigna intensiva, posta in colle e ben tenuta, in lire 500; pei *vitati aratorî* da lire 250 a 400. Crediamo non dover tener conto delle informazioni poco esatte.

Una minuta analisi delle spese di coltivazione sarebbe di non poca utilità. Essa però non è compatibile coi limiti entro cui dobbiamo restare. Sonvi spese, quali quelle di vangatura, sarchiatura estiva, spollonamento, concimazioni ben intese e simili, che aumentano i prodotti, e nelle quali è errore il risparmio. Sonvene altre indispensabili, quali le spese di custodia e le così dette spese generali, che ben soventi è bene ridurre; ed a tale riguardo gli agricoltori avrebbero molto da imparare dai commercianti e dagli industriali. Merita, infine, speciale attenzione la spesa di armamento del filare.

Vi si impiegano, secondo i sistemi diversi, traverse, piantoni, maneggie, pali e canne: meno costose queste ultime; ma gli altri materiali costano assai, e costeranno ognor più pel crescente prezzo dei legnami. È per tale ragione che alcuni vorrebbero sostituire la vigna a ceppo basso e potatura corta, quale si pratica in Sicilia, la quale richiede nessuno o scarsissimo armamento.

Presso di noi paiono nondimeno preferibili per la maturanza delle uve i metodi del Monferrato e quello a bassa spalliera; rispetto alla quale di già indicammo le utili modificazioni intro-

dotte, valendosi per le traverse del filo di ferro zincato, esperimentato con buon successo e non leggera economia dal cavaliere Boschiero nella sua tenuta della Galleria presso Asti e da altri diligenti viticultori.

Non altrimenti che le spese e per le stesse cause variano i prodotti. Vigne *intensive* coltivate con cura fruttano ogni ettare 750, 850, 1000 miriagrammi di uva; una vigna in terreno fertile di pianura, tenuto conto del solo spazio occupato dai filari, miriagrammi 1200; non troppo per tali terreni. Le vigne di seconda categoria a *vitati-aratorî* da 400 a 600 miriagrammi; e gli *aratorî-vitati* anche solo 200. Non è il caso di tener conto delle vigne in cattivo stato e che vorrebbero essere rinnovate; le quali, come di già è stato detto, abbondano più che non sarebbe conveniente.

Rilevarono gli statisti che la Francia, con una superficie di terreno coltivata a vite minore che non in Italia, produce oltre il doppio di vino.

Concessa pure la poca esattezza delle cifre, le statistiche italiane essendo tuttora imperfette, la differenza in favore della Francia è nondimeno reale e notevole assai. Varî ne sono i motivi. Primieramente assai più comune che non fra noi è in Francia la coltura intensiva della vite. I terreni adatti a produrre buon vino colà sono esclusivamente coltivati a vite; mentre da noi la coltura mista è tuttora usata sui colli; e ci ostiniamo a chiedere scarsi raccolti di cereali a terre che ci darebbero vini squisiti da esportare. Parimenti in Francia si sa spendere per raccogliere, e la coltura della vite è generalmente ben intesa, ricca e razionale; mentrechè lo spendere per raccogliere i nostri viticultori non lo hanno ancora bene imparato. Degna finalmente di osservazione è la differenza nel modo di tenere la vigna intensiva, che presso di noi ogni anno maggiormente si diffonde, ma troppo di rado in modo razionale.

I vigneti intensivi della Francia contengono dieci ed alle volte fin dodici mila piedi di vite. I nostri, di cui abbiamo discorso,

quali ne contano 5700, quali 5000, ed alcuni solo 4400; ciò perchè la larghezza degli interfilari supera alla volta metri 2,50.

Applicando all'agricoltura il sistema industriale, come appunto conviene nella coltura intensiva, devèsi trarre dal suolo tutto il profitto possibile, ed un solo metro quadrato improduttivo è una lacuna. Occorrerebbe dunque, per ridurre i piedi di vite a 5000 soltanto, che le loro radici occupassero lo spazio delle dieci mila, altrimenti havvi spazio e capitale perduto, come appunto avviene. Non è pertanto a meravigliare se le vigne, di cui parlammo, fruttano 850, 950, 1000 miriagrammi d'uva ogni ettare, mentre altrove ne producono 1500 e 1800.

La natura e lo scopo di questo lavoro non permettendoci di addentrarci nelle quistioni tecniche particolari, ci distolgono dal fare parola della rinnovazione più pronta e delle cure speciali richieste dalla vigna portata a quest'ultimo grado di intensità. Ma è sempre vero che essa risponde meglio al problema pratico di ottenere colla minore quantità di suolo e di spesa la massima quantità di raccolto. Non dimentichi l'agricoltore che l'arte sua è un'industria essa pure; e che sono ad essa applicabili le massime tutte di economia che risguardano il capitale fisso ed il mobile, le spese ed i profitti; massime che rendono gli altri rami dell'industria lucrosi e fiorenti.

§ 27.

Le osservazioni fatte sulla piantagione della vite, quale nella nostra provincia è in uso, e sul prodotto che se ne ottiene, rimarrebbero incomplete se non fossero accompagnate da analoghe avvertenze sulle altre pratiche della coltivazione, di cui abbiam reso conto. Difatti, se dal complesso delle informazioni si è potuto conoscere che ovunque si pone cura e studio nel migliorare la viticoltura e che in alcune regioni essa ha raggiunto un grado distinto di perfezione, tuttavia quasi ovunque, dove più, dove meno, rimane alcuna cosa a fare.

Ed anzitutto l'uso di piantare le viti a gruppi di quattro e sei, per tacere di dieci e più, fatta forse ben limitata eccezione, vuol esser dimesso. Le viti così ammucchiate si nuociono a vicenda, togliendosi l'una l'altra l'alimento; i loro rami si confondono, si adombrano ed impediscono la piena maturanza dell'uva. Di più tali viti invecchiano più presto, e più difficilmente possono essere rinnovate. E finalmente la tenuta del filare e la potatura, quale si pratica, rende difficile tener mondo il filare dalle male erbe.

Tuttavia questo sistema delle viti piantate a gruppi se è perfezionato, come appunto ne' rinomati vigneti di Stradella nel Vogherese, ove i filari larghi ed elevati hanno l'aspetto di pergolati, mirabili per lussureggiante vegetazione e per la copia de' frutti, può diventare commendevole. Esso compensa col prodotto la spesa maggiore e può convenire alla vite nel piano e nelle colline fertili; alcuni saggi di imitazione riescirono bene sul Tortonese (1).

L'uso della piantagione alla rinfusa e di ogni sorta di vitigni, a parte eziandio le varietà scadenti che vi si frammischiano, deve cessare. In tale uso i vitigni più robusti nuociono ai più delicati che stan loro dappresso; la potatura, senza un'attenzione ed un discernimento difficile a ripromettersi, non può essere fatta secondo le esigenze di ciascun vitigno, che spesso richiede taglio diverso; il raccolto non può farsi a tempo pella diversa epoca di maturanza delle uve, quali precoci, quali tardive; ed i vini riescono di carattere indefinibile.

La necessità di piantare la vigna formando il filare con una qualità identica di uva, e l'intiero vigneto con una o poche qualità scelte, ben assortite per la potatura e pell'epoca della germogliazione e della maturanza, è riconosciuta dai viticultori più diligenti. Ma è del paro a desiderarsi ed a raccomandare che le varietà prescelte sieno identiche per l'intiera regione e tali che fornir possano un vino tipo, conosciuto, accreditato, costante, quale

(1) Chi desiderasse conoscere questo sistema, come pure avere nozioni più complete sugli altri sistemi da noi accennati, può consultare utilmente le *Lezioni di Agricoltura pei Contadini* ed altri scritti del prof. Ottavi.

desidera il commercio, e quanto è possibile specializzato per quelle regioni che vi sono meglio adatte. Miglioramenti non pochi possono essere introdotti anche per tale rispetto. Stanno a conferma di questo bisogno le relazioni dei Consolati italiani all'estero, che sempre segnalano l'indeclinabile necessità per il grande commercio di esportazione di produrre vini tipi sempre conformi. Ma, giova ripeterlo, ad ottenerlo è giuocoforza cominciare dalla vigna e creare vigneti tipi, formati con sole due o tre varietà ed in quelle proporzioni che nelle diverse regioni lo studio e l'esperienza consigliano.

Quanto al terreno che debba ritenersi adatto alle singole varietà di vitigni, alcune indicazioni si son potute raccogliere nelle monografie; ma, da poche eccezioni in fuori, i dati ottenuti mancano di certezza. A questo riguardo rimandiamo il lettore al § 19, augurandoci che si raccolgano con maggior cura i dati dell'esperienza, che in questo è unica guida.

Della introduzione di vitigni stranieri già abbiam fatto parola. Qui solo aggiungeremo due avvertenze. La prima che non devesi dimenticare che non difettano vitigni nostrani, ben noti, ben acclimatati e da aversi in pregio.

La seconda, che gli esperimenti che si fanno ponno condurre ad utili risultati, come sembra si possa fin d'ora ritenere del *pinot* e del *gamet* importati dalla Borgogna, se trattati con discernimento e cognizione del vitigno.

Le norme pel buon governo della vite, i lavori e le cure che essa richiede non devono mai dimenticarsi. Il vigore e la robustezza della pianta, del paro che la copia e la bontà del prodotto, per gran parte ne dipendono.

Perciò il viticultore diligente veglierà a che sieno in tempo ed a dovere eseguiti. Della concimazione già si è detto, ma non sarà forse inutile aggiungere che nella coltura intensiva la concimazione regolare e periodica è pratica indispensabile, massime se si dia la preferenza alle ceneri, alle vinaccie, ai detriti vegetali; ed in ogni caso si evitino concimi troppo azotati.

Finalmente il viticultore curante del proprio interesse provvederà al rinnovamento della vigna ogni qualvolta lo stato di deperimento delle viti lo consigli. Al quale oggetto non sarà inopportuno l'accennare l'esempio della Borgogna, ove si provvede con parziale e periodico rinnovamento a mantenere i vigneti in istato di floridezza e di vigore.

Il buon governo della vite ha diretto rapporto coi vignaiuoli a cui l'esecuzione dei lavori è affidata. Quanto importi nella viticultura non solo la cura e la diligenza, ma l'intelligenza e la perizia con cui il vignaiuolo attende al suo lavoro, occorre appena di accennarlo. Ed i viticultori ben sanno come troppo di spesso o pratiche riconosciute men buone, se non dannose, non si possano rimuovere, o utili riforme introdurre, ora per l'imperizia, ora per l'ostinata e irragionevole opposizione dei vignaiuoli.

Il prospero avvenire della nostra viticultura dipende per non poca parte dal rimediare a questo difetto e dal procurare abili e intelligenti vignaiuoli, ai lavori della vite specialmente adetti. In alcune parti della provincia anche per tale rispetto vuolsi riconoscere un notevole progresso; ma in altre troppo havvi a desiderare.

Riassumendo queste osservazioni e conchiudendo: la coltura della vite può e deve di molto essere migliorata nella provincia. È interesse generale che lo si faccia; e, come sono i viticultori che particolarmente ne risentiranno il benefizio, così spetta ad essi sopratutto di provvedervi. Ma nel fatto come debbono senza esitazione abbandonare le pratiche riconosciute men buone e risolutamente accettar quelle che son chiarite di incontestata utilità; così quanto alle altre innovazioni che si potrebbero introdurre, deve essere loro cura di procedere con sicuri esperimenti. Perocchè non tutto quello che si addice ad una regione è del pari confacente per un'altra, nè il nuovo supera sempre in pregio l'antico. È questa la via non solo per evitare disillusioni e danni, ma per giovare alle riforme stesse che si vogliono introdurre; essendochè nulla maggiormente rimuove gli uomini pratici dall'adottarle quanto i tentativi mal fatti e gli insuccessi che ne sono la conseguenza.

PARTE QUARTA

Della fabbricazione dei vini.

§ 28.

L'Esposizione dei vini tenutasi nell'anno 1871, della quale già facemmo parola, dimostrò, ciò che le Esposizioni anteriori avevano messo in rilievo, che l'arte di fare i vini non è ancora giunta a quel grado di perfezionamento cui dobbiamo mirare. Eccellenti saggi di vini di un anno e di vini più vecchi dimostrarono quello che possiamo fare, come altri saggi lasciavano travedere sotto i i loro difetti quanto si sarebbe potuto ottenere; ma troppo rilevante era il numero dei difettosi. La mala scelta delle uve, o non bene assortite, o male adatte a vini fini e serbevoli; errori di metodo o negligenza nella vinificazione; pregiudizi e cattivo gusto, sono le cause principali di questo deplorevole sciupio. Checchè ne sia, noi esporremo le notizie raccolte intorno alle pratiche usate nella vinificazione, per accennare poscia a quelle che l'esperienza e la scienza indicano come le migliori e le più convenienti nelle nostre condizioni (1).

(1) I difetti più comuni riconosciuti dalle Commissioni giudicanti nei vini esposti sono lo spunto, il torbido od il fondaccio nelle bottiglie, che devono essere limpidissime, la ripresa di fermentazione, lo svanito e la debolezza, lo spumare, che è difetto nei vini rossi ed asciutti, l'amaro, indizio di travasi trascurati, l'aspro, il dolce che disdice ai vini rossi, senza contare i difetti che vengono da mera negligenza, come l'ammuffito, il sapore di botte o di turacciolo, ed altri sapori estranei al vino. A prova addurremo alcune cifre rilevate dalle minute delle Commissioni giudicanti. Dei vini di un anno fatti con uve esotiche, su 15 saggi, erano difettosi 8: degli stessi di più anni, su 9 difettosi 6 (*1ª Sottocommissione*). Su 21 dolcetti di un anno, difettosi 17: sui 17 più vecchi, difettosi 8 (*4ª Sottocommissione*). Su 16 grignolini di un anno, 10

Pochi nell'industria enologica sono i grandi fabbricatori che lavorino di fino ed in vaste proporzioni per l'esportazione; ed all'epoca degli studî della Commissione non esistevano ancora le due recenti società anonime di Asti, la *Vinicola Italiana* e l'*Enologica Astigiana*, nè l'*Enologica* di Ovada, nè era sorto in Alessandria lo stabilimento della *Società Enologica Italiana Generale* di Genova. In tutte le città della provincia sonvi fabbricanti che lavorano per il consumo locale o delle provincie vicine, in ispecie per Genova e Milano; ma la maggior parte del vino è pur sempre fatta dai proprietarî stessi dei vigneti (1).

I metodi in generale sono i più semplici: spesso si mescolano alla rinfusa le qualità di uve quali si asportano dalle vigne: usano i più diligenti di separare le uve malate, mal mature e scadenti, di cui fanno vino a parte; mentre in molti luoghi pei vini più accuratamente preparati, almeno in parte, si cercano uve più fine e di qualità determinate. Quest'ultima pratica è facile e naturale nelle regioni dove la vigna è piantata di vitigni scelti. Ne' mercati di Asti si comprano ad un prezzo superiore i *bracchetti*, i *nebbioli*, le *barbere*, l'*aleatico* e i *grignolini;* ad un prezzo pure distinto le *fresie* e le *bonarde:* in Acqui hanno prezzo speciale i *moscati* ed i *dolcetti:* tutte le altre uve senza titolo un prezzo minore. E questo è un buon uso che

difettosi; su 12 più vecchi, difettosi 9 (*1ª Sottocommissione*). Una relazione particolareggiata dell'esposizione dei saggi presentati e de' giudizi pronunciati sarebbe interessantissima ed utile; noi però ce ne asteniamo come da cosa connessa bensì, ma non essenziale all'Ampelografia, nè d'altronde vogliamo mietere nel campo del collega che si è assunto l'incarico di relatore. (Queste parole erano scritte prima che avvenisse la morte di quel nostro collega nella Commissione ampelografica).

(1) Un recente progresso è l'istituzione della Stazione enologica d'Asti, fatta da quel Municipio col concorso del Governo. Scopo della Stazione è l'analisi dei terreni, dei mosti e dei vini, ed in genere le ricerche scientifiche sulla vinificazione; ed ognuno, proprietario o commerciante o consumatore, può valersene pagando per le analisi i diritti portati dalla tariffa. Vi sono addetti un professore di chimica come direttore ed un assistente. Speriamo ch'essa coadiuverà ai progressi dell'enologia.

dovrebbe essere seguìto in tutti i mercati, poichè varrebbe più che tutti i consigli e le esortazioni a persuadere i coltivatori a fare piantagioni scelte. Ma negli altri mercati, salvo qualche uva di località speciale, non si fa altra differenza che fra l'uva di pianura e quella di collina: o se si ha riguardo alle loro qualità, queste distinzioni non sono indicate sulle mercuriali.

Quasi tutti i comuni conservarono il diritto di fissare l'epoca della vendemmia, benchè questo diritto sia contestato in nome della libertà, e prendono norma dai manifesti delle vicine città, che fissano il giorno dell'apertura dei mercati. La questione del bando della vendemmia fu discussa sotto molti aspetti; e fuvvi persino chi sostenne non doversi cogliere l'uva troppo matura. Ma in certe regioni non tutte le uve raggiungono la piena maturanza, vuoi per la troppa quantità di uva portata da ciascun ceppo, vuoi per non saper fruire con razionale coltura del riverbero del calore della terra, potente ausiliario per una regolare e più precoce maturanza; onde è piuttosto a biasimare la troppa fretta anzichè il ritardo nel vendemmiare.

L'uva si pigia e si fa fermentare nei tini o nelle botti a bocca aperta; ed appena comincia a diffondersi l'uso migliore d'operare la fermentazione a vinaccie sommerse: solo i più diligenti non omettono di coprire i vasi. Si lascia il vino nei vasi di fermentazione dieci, quindici e più giorni, sino a che sia schiarito, poi si fa la svinatura. Molti proprietarî seguono tuttora l'uso di lasciarlo colle vinaccie venti, trenta e persino quaranta giorni; nè manca chi non isvina sinchè non abbia terminato le altre faccende campestri della stagione, ottenendo vini chiariti bensì, ma fortemente colorati, tannici e grossi, *vini macerati*. Ora incomincia bensì qua e là a praticarsi la fermentazione breve da tre a sette giorni e, possibilmente, si svina sul decrescere della fermentazione tumultuosa, aggiungendo al vino di svinatura il primo vino che si ottiene dallo strettoio. Con tal metodo si hanno vini più sottili, più secchi e più serbevoli: ma i metodi in agricoltura sono legati all'abitudine ed alla tradizione, imposti spesso dal gusto

prevalente e regolati dal tornaconto; quindi sarà difficile che la fermentazione breve prevalga assolutamente sino a che prevale il falso gusto e la moda dei vini fortemente colorati, gusto che i bettolieri hanno interesse a conservare. Chi pregia il limpido rubino del *barolo*, del *chianti* e del *borgogna* non può a meno di reagire contro questo falso gusto che sostituisce la vista al palato, se pure anche la vista non si appaga meglio dei primi.

Nel Tortonese e nel Novese, ove si fabbrica tuttavia una certa quantità di vini da pasto colle uve bianche, questi si fanno in due modi: o mettendo a fermentare il mosto con buccie e graspi, come pei vini rossi, ed ottiensene un vino color giallo d'ambra; ovvero spremendo allo strettoio tutto il mosto liquido che si fa fermentare da solo nelle botti. Il vino fatto in quest'ultimo modo riesce limpidissimo più che acqua, da cui lo distingue una delicatissima e tenuissima tinta paglierina, ed è più leggiero, sottile e diffusivo, ma meno sapido. È tuttavia assai pregiato in Genova, e da alcuni consumatori anche in Milano.

I più diligenti agricoltori hanno l'occhio dopo la svinatura a tenere colme le botti e travasano sullo scorcio di gennaio, tutti poi in marzo ed in luglio. Convien dire però, per amore del vero, che pochi usano le debite cure, e che molti non vi recano la diligenza richiesta. Generalmente si fanno pochi travasi, e quei pochi negligentemente. Nè mancano coloro cui sembra che pel travaso basti torre il vino dall'una per riporlo in altra botte; non facendosi scrupolo nel colmarla di immettervi l'ultimo vino anche torbidiccio, purchè non abbia apparenza di feccia. Non riflettono che il travaso è fatto per separare il vino dalla feccia, e che farlo in tal modo vale lo stesso che il non farlo. Pochissimi poi si curano di colmare il vuoto che si forma continuamente nelle botti per la traspirazione insensibile; e difficilmente lo potrebbero avendo vasi ed apparecchi non adatti.

Le cantine sono talora umide, o non aerate sufficientemente, od esposte alle emanazioni delle concimaie; di rado abbastanza comode; i vasi non sempre sani, bene curati e conservati:

trascurati o mancanti gli utensili; trascurata sovente la pulitezza. Da ciò si spiega perchè pochi vini si conservino oltre l'anno (del che ci riserbiamo parlare in seguito) e come ogni anno, quando più, quando meno, si sciupino enormi quantità di vino, guasti dallo spunto o da altro malore, e trasformati in bevanda disgustosa, insalubre e senza valore. È cattiva economia quella di non provvedere alla sanità delle cantine, ai vasi ed agli utensili, poichè il contenuto vale assai più del recipiente; come pure è pessimo massaio quegli che trascura la diligenza. Nel fare i vini hannovi regole imprescindibili, come hannovi metodi che migliorano, senza però essere indispensabili: ma l'arte senza diligenza non riesce. Or sono pochi anni la Società Reale di Agricoltura d'Inghilterra fece un'inchiesta sulla fabbricazione dei formaggi, industria assai avanzata in quel paese, come ne fanno fede i rinomati formaggi di Chester. La Commissione incaricata visitò molte fattorie e cascine in ogni parte del regno, e fece una pregievole relazione sia per iscienza, sia per pratica; e conchiuse col dire che i migliori formaggi li aveva trovati laddove sotto la vigile sorveglianza di una sollecita massaia la precisione e la pulitezza erano scrupulosamente mantenute. Non crediamo che l'esempio sia fuor di luogo.

Sinora abbiamo parlato dei vini da pasto comuni. Parte di questi fatta con più diligenza vien posta in bottiglie per conservarla e migliorarla; ma qui l'arte fa difetto più che mai, come lo dimostrano le esposizioni di cui abbiamo parlato. Si imbottigliano generalmente i vini o troppo giovani, o non bene depurati; quasi sconosciuta la chiarificazione; e spesso avviene ancora che si innalzino all'onore della bottiglia vini che non ne sono degni.

Si fanno vini da *dessert*, ma generalmente in poca quantità: e quel che è peggio, ogni paese, ogni proprietario ha un suo tipo speciale, seppure non lo varia egli stesso ogni anno, o non ne tenta qualità parecchie. Ciò fa sì che non si possa avere un commercio stabile ed avviato di questi vini, anche quando l'ignoranza o la trascuranza dei buoni metodi non mandasse spesso a male la loro fabbricazione.

Si preparano eziandio vini liquorosi con uve appassite sulle stuoie, ma in piccola quantità e quasi solo pell'uso proprio della famiglia. Questi vini, bene adatti all'Italia meridionale, dove le uve sono più zuccherine, riescono troppo costosi sotto il nostro sole e neppur tali da poterne fare un'utile speculazione.

Accenneremo infine ad alcuni pregiudizi tuttora esistenti, che importa svellere. Tale è il falso gusto che hanno taluni per i vini *amarognoli*, conseguenza delle feccie rimaste in fondo alle botti, le quali vengono agitate dalle fermentazioni periodiche del vino. I vini di pianura, più ricchi di sostanza fermentiscibile, contraggono più facilmente questo difetto. Tale pure è quel gusto di *razzente*, il quale, falsamente attribuito da taluno a merito, proviene dalla macerazione del vino. Tale pure è l'uso di fare vini da pasto dolci, che riescono poco salubri ed alla lunga nauseanti: e tale infine quello di fare vini rossi spumanti, cosa in sè non cattiva, ma riprovata dall'uso che preferisce a ragione per lo spumante il vino bianco limpido e brillante.

Se ci siamo estesi alquanto sulle parti difettive della nostra enologia, gli è pel desiderio di vederla migliorata in ogni luogo, e perchè i buoni metodi, già messi in pratica da molti, lo siano da tutti; così che la nostra provincia, tanto nella produzione della vite quanto nella fabbricazione del vino, possa trarre quel maggior profitto di cui è suscettibile.

§ 29.

L'industria più connaturale alla nostra provincia, come a tutta l'alta Italia, e che promette i più larghi e più sicuri profitti, è quella dei vini da pasto, che sono di tre qualità, scelti o fini, comuni ed inferiori.

I vini da pasto fini debbono essere limpidi, asciutti, abboccati, fragranti (non profumati), ricchi d'alcool fra gli 11 ed i 12 gradi, vecchi di alcuni anni, conservati in botti due anni, indi in bottiglie ed atti a qualsiasi viaggio terrestre o marit-

timo. Il nostro paese è adattissimo alla produzione di questi vini, che dovrebbero diventare un'industria nazionale ed uno dei principali articoli di esportazione, come lo sono in Francia i vini del Bordolese, della Borgogna e del Mezzogiorno.

Non dovunque possono farsi i vini fini, ma soltanto nei colli bene soleggiati e di terreno non troppo ricco o da cereali. Nel piano anche elevato e nelle colline ubertose è vano pretendere che il vino acquisti quella forza e quella fragranza e durata che dei vini fini è propria. Quindi ne' luoghi adatti ad essi, appunto perchè limitati, tutte le cure possono essere a loro rivolte.

E prima condizione sono le piantagioni acconcie; dovendosi in detti luoghi coltivare quei vitigni che dànno vino più robusto, durevole e fino, e ritenendo che generalmente i vini aspri al principio e di lenta maturanza riescono i migliori. Nè i vitigni buoni ci mancano: primo fra tutti il *nebbiolo*, onore dei colli di Barolo, il cui vino ben preparato rivaleggia col *bordeaux* e col *borgogna;* la *barbera* dal vino pieno e robusto; i *grignolini* dal vino limpido, abboccato e fresco; nè vuolsi dimenticare il *neretto* della Fraschetta, che però si confà a pochi terreni. Tali uve, o da sole, od in ben combinate miscele, nelle quali si usano pure la *bonarda* e la *fresia*, benchè non possano per sè aspirare ai primi onori, danno squisitissimi vini.

Alla scelta delle uve è d'uopo accoppiare i metodi migliori di fabbricazione e conservazione del vino, i travasi, le chiarificazioni, l'imbottigliamento e tutte quelle pratiche riconosciute come le migliori. Ma non entreremo in particolari, che ognuno può trovare negli scritti di enologia, fra quali godiamo di nominare quelli del De-Blasiis, del Cantoni, del Caruso, del Pollacci e del Garelli.

Secondi in merito e di non minore importanza sono i vini comuni da pasto, da non confondersi coi volgari. Leggeri, asciutti, digestivi e salubri, danno una bevanda usuale, esilarante, nutriente e fortificante, provvedendo al consumo interno e, se ben fatti e scelti, potendo anche essere oggetto di esportazione.

Questi vini convengono a regioni men favorite e che pur posseggono buone uve. È a desiderarsi che il titolo dei nostri vini comuni sia rialzato, e se ne formino dei tipi bene determinati e costanti. Ora, anzichè la bontà, si ricerca troppo la quantità, così che si adoperano uve che non hanno pregio alcuno, come la *lambrusca* ed il *moretto*, che danno vino sciocco, di pronta maturanza e che spesso non dura l'anno intero. Questi due vitigni, troppo favoriti per la loro fecondità e per la tinta carica del loro vino, hanno depresso il merito di molti vigneti nel Tortonese, nel Novese e nell'Alessandrino.

Pei vini comuni dovrebbero coltivarsi almeno in parte vitigni nobili e specialmente quelli che loro danno robustezza, come la *barbera*, unendovi altri men nobili ma non senza pregio, massime quando godano di una discreta feracità. Fra questi annovereremo il *dolcetto*, la *cenerina*, il *vermiglio*, il *gaietto*, il *crovattino*, la *crova*, il *pistolino*, cui potrebbesi aggiungerne altri coltivati solo in qualche località, come la *cossa*. Ma quali che siano i vitigni secondarî che si adottano, conviene restringerli a pochi e non esagerarsene il numero. È inutile il pretendere, come si va predicando, di ottenere tipi fissi di vino, finchè si coltivano soverchie varietà di vitigni. Miscele bene studiate, come quelle di *barbera* e *dolcetto*, *barbera* e *zanello*, varrebbero a rialzare i vini comuni, rendendoli più robusti e durevoli, senza toglierne la leggerezza. Nè risultati meno buoni si otterrebbero dal taglio delle uve suddette colla *fresia* che li rende più robusti e serbevoli, o col *grignolino* che li fa più sapidi. Non occorre aggiungere che per essi pure devonsi usare accurati metodi di vinificazione.

Nelle pianure poco elevate e nelle valli fertili, se pure non conviene rinunciare alla vite, è mestieri contentarsi di vini inferiori e di poco prezzo. Taluni vorrebbero addirittura inibire la coltivazione delle viti in detti luoghi; ma la è questione di tornaconto; e se la vite compensa coll'abbondanza il minor valore del prodotto e supera la rendita che potrebbero dare altre

coltivazioni, non v'è luogo a biasimo. D'altro canto questi vini bassi pel loro buon mercato possono convenire alle famiglie povere. Forse in tali luoghi potrebbe coltivarsi la vite anche per distillarne il vino e produrre dell'alcool, come da taluno fu proposto, ricorrendo in tal caso o a vitigni grossolani, robusti e fecondissimi, quali la *coccalona*, il *carica l'asino* e l'*aramon francese*, piante che altrove dovrebbero essere bandite, o ad alcuno di quei vitigni che danno vino piccolo e sciocco, da sei gradi di alcool, ma in quantità stragrande.

Ciò che fu detto dei vini da pasto rossi, si applichi ai bianchi, ne' luoghi ove si costumano. Ottime uve bianche possiedono il Tortonese ed il Novese, quali i *trebbiani*, il *cortese*, il *citronino* e, quale uva di seconda qualità pei vini leggeri, il *timorasso*.

Alla provincia non mancano uve per vini scelti da *dessert* o da frutta, come presso noi son detti. Primo fra tutti i vitigni pei vini rossi è il *bracchetto*, poi l'*aleatico* che ad esso bene si unisce. Dubitiamo assai se le altre uve rosse profumate, quali il *moscato nero* e *rosato*, il *montepulciano* e le altre varietà troppo numerose di questa famiglia, possano raggiungere la bontà dei primi. E fra vini da *dessert* dobbiamo nominare ancora ad onore il *nebbiolo* stravecchio. Pe' vini bianchi abbiamo i *moscati*, ottimi fra i quali quelli di Strevi, di Ricaldone e di Canelli, i *trebbiani* che bene vi si uniscono, la *malvasia* ed il *cortese*.

È industria fiorente in Piemonte quella dei *vermouth*, di cui parecchie fabbriche sonvi sull'Astigiano (1). Ottimi per la preparazione loro sono i vini di *moscato*, ed utilmente si potrebbero allo stesso scopo adoperare i vini di *trebbiano*.

Infine un'industria confacente al nostro paese è quella dei vini bianchi spumanti all'uso di Sciampagna, il vino da brindisi per eccellenza; vini che devono riuscire limpidissimi, brillanti, fragranti (senza speciale profumo), nè troppo ricchi d'alcool. La loro fabbricazione è una vera industria, che sorte da quelle abi-

(1) I principali fabbricanti sono i Fratelli Cora, Martini e Sola, Fratelli Cinzano, G. B. Ballor e Comp. e Fratelli Dettoni.

tuali dell'agricoltura e richiede diligentissime cure. Ma il coltivatore può limitarsi a fornire la materia prima, l'uva od anche il vino, lasciando le cure ulteriori al fabbricatore. Ottimi per tali vini sono il *moscato* ed il *cortese* e non a tacersi il *cascarolo* e la *passeretta bianca*. A rilevarne il gusto sarebbe buon consiglio unirvi vino bianco fatto con uve nere, fra le quali a preferirsi la *cenerina*, il *grignolino*, il *nebbiolo* ed il *dolcetto* (1).

Ma in realtà non solo la preparazione dei vini spumanti, ma quella eziandio dei vini da *dessert* e quella dei vini da pasto fini, specialmente per l'esportazione, sono industrie che richieggono vasti magazzini, numerosi attrezzi, grandi capitali, cognizioni speciali e cure diligenti ed assidue, cui solo può prestare chi vi si

(1) Questa pratica de' vini bianchi fatti con uve nere è fra noi poco conosciuta, per cui crediamo bene riferire ciò che ne scrisse il cav. G. Boschiero, che fu all'Esposizione di Vienna come giurato delle Camere di Commercio del Piemonte, nella sua pregievole ed accurata *Relazione sull'industria dei vini* (1873). Cogliamo l'occasione per rendergli un tributo di gratitudine sia per l'assistenza che prestò ognora alla Commissione ampelografica, come uno dei suoi più attivi corrispondenti, sia pei consigli preziosi de' quali ci fu largo.

Il Boschiero così riferisce intorno a vini della Sciampagna:

« La Sciampagna propriamente detta conta 3500 ettari di vigneti, e non comprende che tre posizioni di terreno calcare-cretaceo, Reims, Éparnay ed il cantone di Vertus.

» Nella montagna di Reims e nella riviera della Marna abbondano specialmente uve nere, e nella montagna di Avèze le uve bianche; tanto le une che le altre sono destinate per i vini spumanti.

» Le uve nere si vendemmiano di buon mattino, e diligentemente si fanno passare al torchio per avere i mosti senza materia colorante.

» Le uve sono generalmente trattate dai proprietarî, e quindi si vende il vino ai fabbricanti al prezzo da 200 a 500 franchi l'ettolitro.

» Questi vini vengono lavorati con particolare diligenza ed arte ingegnosa, e dopo due anni di bottiglia messi in commercio limpidi e brillanti.

» Le cantine che racchiudono milioni di bottiglie meritano d'essere visitate; queste cantine sono freschissime, scavate ordinariamente nella creta, e della lunghezza di parecchi chilometri in giro.

» Le statistiche francesi portano a 10 milioni di bottiglie la produzione dei vini spumanti in queste tre regioni, e l'esportazione dalla Francia vien calcolata a 50 milioni, perchè nella bassa Borgogna, a Tonnere, a Epineuil, ad Angers, a Main-et-Loir, a Saumour, a Tours, Vouvrai, Rochercorbon e nel Jura vi sono più di 300 stabilimenti di vini spumanti. »

dedica interamente. Con ciò non intendiamo dire che i proprietarî debbano solo coltivare la vigna e vendere le uve ai fabbricatori di vino, come i bozzoli al filandiere. Il proprietario, massime se può lavorare su certa estensione, potrà utilmente fabbricare vini comuni ed anche vini fini, vendendo però questi ultimi alle case industriali, che possono ultimarne il perfezionamento e che conoscono i canali di smercio (1). Così nella Sciampagna anche piccoli coltivatori preparano il vino, che vendono dopo un anno ai fabbricatori che lo lavorano e lo perfezionano. Crediamo pure che certi metodi consigliati dai trattati di enologia, metodi o troppo complicati, o che sanno troppo di artificiale, male si convengano al proprietario, che debbe attenersi a metodi più semplici e naturali. E d'altra parte ci auguriamo che meglio si consolidino le case industriali e commerciali, quelle specialmente che lavorano per l'esportazione; e che le novelle Società enologiche, fornite di potenti capitali e di uno speciale personale tecnico, comprendano interamente il loro scopo, e non sacrifichino all'interesse del momento il loro avvenire, riposto nel formarsi una stabile riputazione con quella eccellenza di prodotti, che procuri loro all'interno ed all'estero una sicura ed abituale clientela. Infine è a desiderarsi che pel vantaggio comune dei produttori e dei consumatori si diffonda dovunque l'uso toscano, dove i produttori stessi ed i proprietarî vendono il loro vino al minuto alle famiglie (2).

(1) Così praticasi a Bordeaux, ove i proprietarî vendono il vino agli industriali. È pure da notarsi altra eccellente pratica di quella piazza, dove i *courtiers* classificano i vini in cinque categorie o *crus*, secondo la qualità dei vitigni e la situazione dei vigneti, assegnando loro prezzi corrispondenti. Così vien messa in pratica la massima cui accennammo, che ogni regione debbe adattarsi a fare quei vini in cui meglio riesce. (Vedi Boschiero, *op. cit.*).

(2) Crediamo opportuno riportare ancora ciò che scrisse l'egregio cav. Boschiero sul commercio dei vini:

« Affine di render florido il commercio dei vini tanto all'interno, quanto all'estero, fa d'uopo di moralizzarlo.

» Per il consumo interno le potenti case di commercio devono aprire degli spacci di vini nei grandi centri di popolazione a servizio delle famiglie, ed in

I viticultori devono prendere coraggio dal fatto che la nostra importazione dei vini è da qualche anno stazionaria o retrograda, mentre l'esportazione va gradatamente crescendo, sebbene sia ancora ben lontana da quanto si deve attendere da un paese viticolo come l'Italia. V'ha chi si sgomenta al pensare che l'estensione maggiore che prende ogni dì la coltura della vite e la concorrenza che fanno ai vigneti di colle quelli del piano, possano un giorno, quando vengano a cessare i cattivi ricolti, deprezzare talmente le uve da rendere misere le condizioni del viticultore. Sta di fatto che il dominio della vite si allarga ogni giorno, estendendosi là dove prima era il pascolo o la selva; e se oltrecciò nei colli aprichi l'aratorio-vitato cedesse il campo intero alla vigna e dovunque si applicassero le più diligenti cure alla pianta ed i migliori sistemi di coltivazione, la produ-

questo modo anche nei deschi di quelle meno agiate si troverà questa saluberrima bevanda.

» Queste grandi case, avendo i materiali occorrenti ed i capitali necessari, possono fare con vantaggio questo servizio, il quale richiede moltissime cure, che non si posrono ottenere con piccoli mezzi.

» Un tal sistema, vigente da qualche anno in Francia ed in Germania, dà ottimi risultati, ed il vino si provvede come il pane, *au panier rendu*, togliendo di mezzo tanti intermediarî o sensali, che tante volte non hanno scrupolo a commettere manipolazioni dannose alla salute.

» Simile pratica è sempre stata in uso in alcune provincie toscane, dove i produttori stessi vendono i loro vini in dettaglio, ma in molte altre provincie questo costume non è conosciuto, perchè le disposizioni gabellarie non permettevano la vendita dei vini in dettaglio.

» In quanto al commercio coll'estero (di cui in calce diamo la poco consolante tabella), si può sviluppare ora che la coltivazione della vite si è già un po' migliorata, estesa e resa più economica; ma fa d'uopo che queste grandi Società enologiche e vinicole testè istituite si facciano ben persuase del loro interesse.

» E questo è di applicare i metodi più razionali nel confezionamento dei vini, di non spedirli che quando sono veramente ben condizionati da non più temere avaria di sorta, per sapersi guadagnare la piena fiducia dei consumatori esteri, la quale ci manca ancora, perchè le spedizioni di vini in fusti fatte finora non corrisposero sempre all'aspettativa.

» Se in altri generi di commercio è utile goder fiducia e stima dai committenti, nei vini si può dire assoluta necessità; prova ne sia il commercio del *vermouth*, la cui lucrosa produzione è ognora in aumento e molto apprez-

zione nazionale potrebbe essere duplicata e forse triplicata. Ma appunto per questo è necessario che i viticultori si persuadano essere tempo omai di pensare seriamente ad ottenere prodotti pregievoli per qualità, i quali possano trovare facile sbocco all'estero, approffittando delle nuove e più facili comunicazioni.

Quelli che coltivano colli privilegiati si applichino intensivamente alla produzione dei vini fini, e, corrano comunque gli anni, non temeranno concorrenza seria dagli altri produttori, quando procurino di trarre quanto più possono di prodotto dal loro terreno senza scapito della bontà. Ogni altro entri pure in questa gara, procurando, per quanto lo possa, di migliorare i suoi vini; e se alcuno avesse a soccombere in questa lotta, sono i coltivatori di quei vigneti nei fertili piani, dove il gelso, i cereali e le altre colture possono dare equo compenso.

zata sui mercati esteri. La fabbrica Fratelli Cora, che con dispiacere non abbiamo visto alla mostra di Vienna, seppe colla sua scrupolosa lealtà commerciale cattivarsi la stima e fiducia dei mercati esteri, da meritarsi sempre la preferenza pei suoi prodotti, anche a prezzi superiori.

» Bisogna pertanto che queste Società non abbiano in mira i pronti e lauti dividendi, come sarebbe desiderio di alcuni speculatori, i quali non possono farsi persuasi che un previdente indirizzo assicura alle Società un brillante avvenire; essi vogliono guadagnare dall'oggi al domani.

» Il commercio che ora si fa di vini in bottiglie coll'America del Sud non va certamente trascurato; ma il grosso commercio dei vini in fusti, che aiuterebbe ad alimentare il nostro naviglio per le ingenti quantità che si possono esportare, non è che a' suoi primordi, ed è su questo specialmente che richiamiamo l'attenzione dei grossi produttori e delle potenti Società.

» Per lo sviluppo del commercio d'esportazione dei vini, è anche necessario emanciparci dalla Francia per i vetri delle bottiglie. In Italia abbiamo il quarzo in abbondanza, ed abbiamo pure torbe e lignite, atte, secondo i recenti trovati, a questa produzione.

» In tutti gli empori di vino estero trovasi grande assortimento di vini vecchi delle diverse annate anteriori, specialmente di annate in cui per ragione di cause climateriche i vini siano riusciti veramente ottimi, come nel 1865; ma in Italia difficilmente dai negozianti trovansi riserve di vini vecchi.

» Questo sistema di realizzare prontamente tutto il raccolto dell'anno porta con sè l'inconveniente di non aver mai vini ben depurati da mettere in bottiglie, di cagionare straordinari sbalzi nei prezzi, come dal 1871 al 1872, e di rinvilire nelle annate d'abbondanza i prezzi delle uve e vini, come successe nella vendemmia 1871 a danno dei produttori. »

CONCLUSIONE

Crediamo utile formolare le conclusioni sui punti principali che siamo venuti svolgendo.

I. Il numero dei vitigni coltivati nella provincia è eccessivo. Bastano cinque o sei varietà al più pei vini fini, cui gioverebbe aggiungerne altrettante o poco più per vini comuni: pei vini da *dessert* sono limitate di loro natura: tutti gli altri vitigni che non hanno merito speciale dovrebbero essere assolutamente eliminati.

Potrebbero appena conservarsi per ragioni economiche alcune pochissime qualità di uve di straordinaria feracità, dove e quando giovi cercare la quantità più che la bontà del prodotto.

Non sono da respingere le qualità fine d'uve straniere, semprechè l'esperienza ne comprovi la buona riescita e siano trattate in modo conveniente.

II. Nella vigna ogni varietà deve essere separata dalle altre; nè, salvo nelle vigne di grande estensione, in numero maggiore di due o tre, adatte al terreno, ed a quel tipo più elevato di vini che vi convenga.

III. Fra i sistemi di tenere le viti usati nella provincia, sono lodevoli quelli detti del Monferrato e quelli dell'Astigiana; lasciano a desiderare gli alteni della pianura tortonese e novese; e la stessa spalliera bassa, benchè sia buon sistema, in molti luoghi è difettosa nella potatura. La spalliera bassa in filo di ferro con potatura regolare pare possa essere molto conveniente.

Non crediamo di consigliare il sistema a ceppo basso e potatura corta, detto all'*Herault*, che solo potrebbe essere provato in terreni di colle e di poco fondo.

IV. Il sistema di coltivazione a vigna esclusiva e coltura intensiva si va diffondendo: esso dovrebbe diventare normale nei

colli e terreni atti a dar vini di pregio. È però a desiderarsi che gli attuali sistemi di piantagione siano migliorati nel senso di renderne la coltivazione realmente intensiva e di spingere i prodotti al *maximum* possibile.

Così per tutte le vigne è a raccomandarsi che non si lascino invecchiare e le invecchiate si rinnovino.

V. La mira del viticultore deve essere rivolta anzitutto a fare buoni vini da pasto, come quelli che hanno grande e più sicuro smercio ed alla cui fabbricazione il nostro clima meglio si presta.

Lasciati a parte i vini liquorosi, pei quali non v'è convenienza economica, può tornare utile ne' luoghi adatti anche la fabbricazione dei vini asciutti da *dessert*, dei vini spumanti, ed in alcuni luoghi anche dei *vini santi*.

VI. Nel fare i vini si devono di regola impiegare soltanto una o due, al più tre qualità di uve, ed in proporzioni determinate, solo modo di ottenere quei tipi di vino fissi tanto desiderati.

VII. I proprietarî di vigneti adatti a vini fini devono piantare e tenere le viti in modo da ottenerli tali ed i migliori possibili; e male provedono se per avidità della quantità ne abbassano il titolo. Se la quantità di prodotto pei vini fini è minore, ne è maggiore il valore e meno soggetto a deprezzamento, massime quando il commercio abbia preso un assetto più regolare.

VIII. I proprietarî dei vigneti di collina e delle pianure elevate, adatti a buoni vini comuni da pasto, devono avere in mira la preparazione di questi vini, lasciando ai vigneti men bene situati di farne degli inferiori ed a basso prezzo. Essi male provvedono al loro interesse tanto quando ne abbassano il titolo per momentanea avidità di lucro, come quando vogliono farne di quel tipo superiore che mai potranno raggiungere.

Nell'Esposisione i giurati degustatori dovrebbero guardarsi dall'incoraggiare queste mal fondate tendenze.

IX. Ne' mercati le uve dovrebbero vendersi a prezzi grada-

tamente decrescenti, secondo la loro qualità, dalle fine alle medie ed alle inferiori, tenuto conto della situazione dei vigneti: così pure è a desiderarsi che siano tenuti nelle mercuriali distinti i prezzi dei vini, secondo la qualità, il luogo e l'anno in cui vennero preparati. A tal uopo si dovrebbero richiedere cognizioni maggiori nei sensali.

X. L'industria enologica è progrediente nella provincia e parecchi stabilimenti lavorano con successo per l'esportazione: ma in generale lascia ancora molto a desiderare. Non si fa quanto si dovrebbe per la preparazione dei vini da pasto fini; e la quantità loro come la bontà è suscettibile di grande aumento. Così pure potrebbe diventare una grande industria quella dei vini asciutti da *dessert* e quella dei vini spumanti all'uso Sciampagna. I vini da pasto comuni riescono spesso mediocri, senza carattere, variabili d'anno in anno e la massima parte di brevissima durata. Occorre piantare viti più fine ed atte a far vini durevoli e migliorare i metodi di vinificazione, affinchè riescano più asciutti, saporiti e serbevoli.

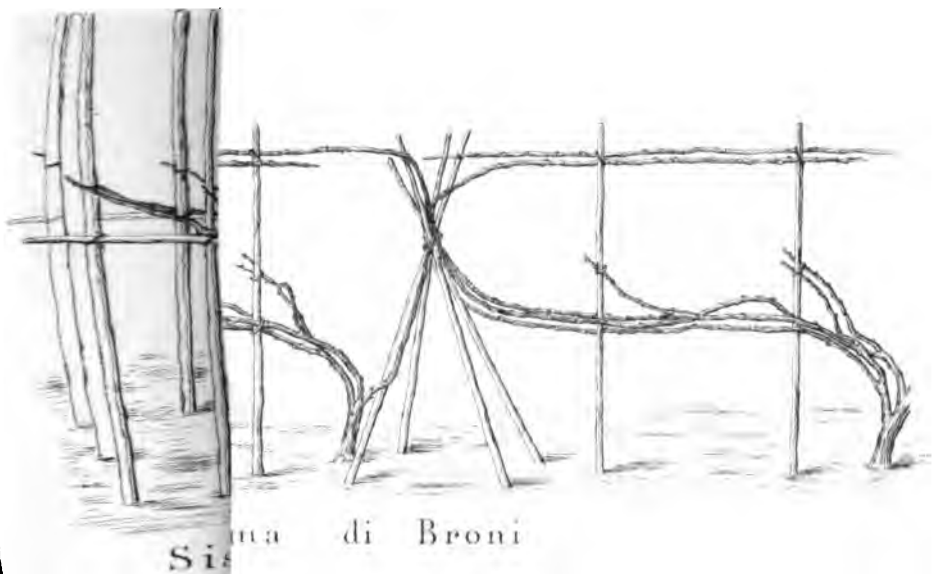
XI. I proprietarî devono portare la massima cura e diligenza nel preparare i vini, nel conservarli nei fusti e nel porli in bottiglia; e per i vini fini è forse maggior convenienza il venderli dopo la prima preparazione ai grandi fabbricatori ed industriali, lasciando loro la cura di perfezionarli. Tutti poi, omesso ogni artifizio, dovrebbero mirare all'avvenire per fondare il commercio dei vini sulla base di una solida e bene meritata riputazione (1).

XII. Occorre infine sradicare i pregiudizi e diffondere la scienza e le buone pratiche dell'arte, al che debbe mirare l'insegnamento dell'agronomia; e a tale scopo sarebbe utile ne' paesi viticoli l'istituzione, già adottata altrove, di cattedre speciali di enologia, e di professori i quali con lezioni temporarie ne diffondano i principî nelle singole località viticole.

(1) Lo stato poco prospero in cui si trovano alcune Società enologiche della provincia, prova l'opportunità di tale consiglio.

Massima cura poi dovrebbe aversi nell'ordinare le Esposizioni ed i concorsi, che hanno l'arduo incarico di stabilirsi come tribunale del gusto e di dare consigli ed indirizzi sull'arte e sul commercio dei vini: i giurati degustatori, scelti fra i migliori enologi, sia industriali sia viticultori, devono colla massima imparzialità e diligenza pronunciare giudizi ragionati, informati all'arte, alla scienza ed alla pratica, i quali, portati a cognizione dei viticultori, siano loro insegnamento e guida.





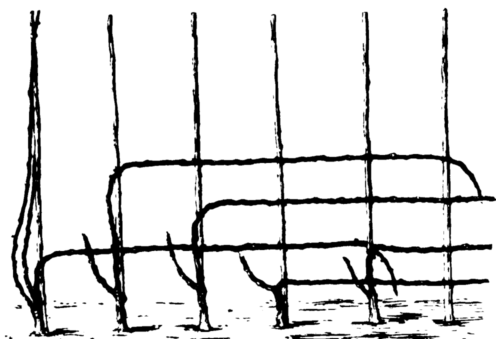
Sis ma di Broni

A Scot
B Tral
C Pieg

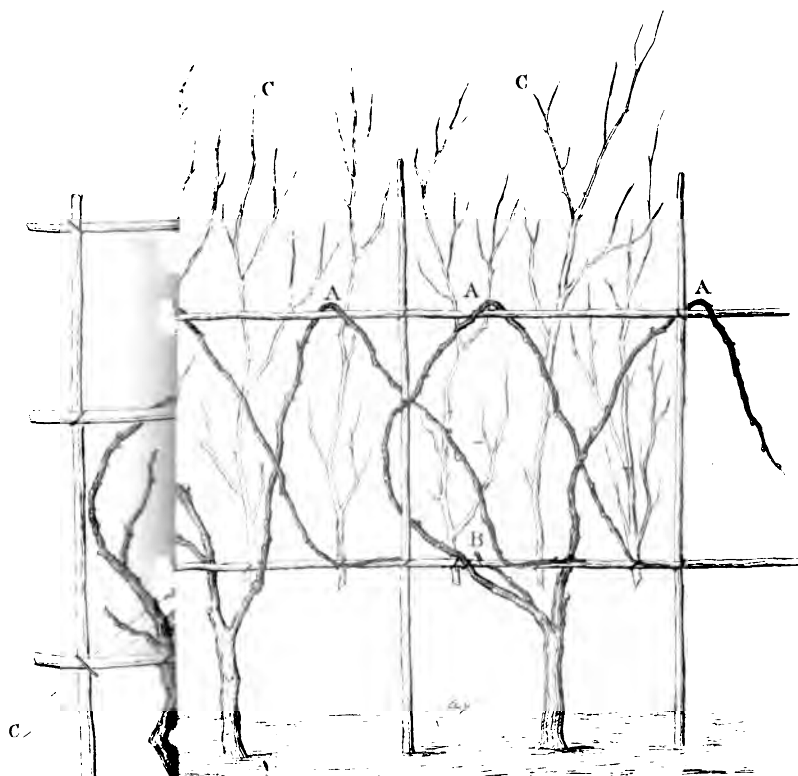
D
E
F
F
F
F
F
F
C
C
A'
B
E
1.25

Siste cordone di filo in ferro zincato

Siste
Ga



Sistema a spalliera bassa



Altro sistema a taragna

Lit. Moriano e S.Jussaglia.

DESCRIZIONE DEI VITIGNI [1]

CLASSE PRIMA

Uve colorate

Tribù 1ª — Internodi corti

Bastrè

ORDINE 2° — GENERE 1°

Esemplare inviato dal signor Pugno (S. Giorgio, Casale).

Non conosciuto sotto di altro nome, ma confuso alle volte con altri vitigni, quali la *gamba di pernice*, il *rossarino*, la *rossera*, con cui presenta delle analogie.

È coltivato in alcune località dell'Alessandrino e del Casalese, ma in proporzioni affatto insignificanti, e con nessuna importanza nella preparazione dei vini.

Non è affatto privo di caratteri che gli conciliino un qualche pregio; ma non tali per cui si possa credere debba acquistare più estesa coltivazione.

È vitigno di robustezza mediana e che caccia mediocremente. Dà frutto al quinto anno; è di feracità media e dura fecondo quanto di ordinario gli altri vitigni.

(1) Sono segnate con asterisco le uve che hanno qualche pregio e son degne di considerazione.

Caratteri.

Sarmenti. — Hanno colore avana carico, internodi corti, tessitura non molto robusta e forte (almeno i campioni stati esaminati) e midollo copioso. Non abbondano di viticci, che sono legnosi, ed aderiscono bene al vecchio.

Gemma. — Saliente, piccola, con forma di amandola ed affatto coperta di squame di colore rossastro scuro. Si schiude in epoca media.

Fiore. — La fioritura si fa in epoca media, ed il fiore non soffre facilmente pel *melume* e per i venti, le nebbie e le pioggie primaverili.

Foglia. — Piccola, allungata assai e quasi piramidale, con cinque lobi e due sottolobi ed i seni profondi. È liscia superiormente, assai lanugginosa alla pagina inferiore. Ha color verde, che poi si tinge in giallo; nervatura sottile, esile, poco saliente, pezziolo mediano e di color rossiccio.

Frutto. — Di maturanza mediana. Il grappolo è voluminoso, quasi piramidale, ma poco regolare, coi racemoli superiori alquanto sporgenti e col racemo erbaceo e verde.

Gli acini sono densi e copiosi, oblunghi, con 18 mm. di diametro verticale e 16 al trasversale; maturi tutti, bene aderenti al racemo e di color violaceo scuro con tinta azzurra.

Il fiocine è sottile, opaco, ben *pruinoso;* la polpa densa e succosa, un po' aderente ai vinacciuoli, che d'ordinario sono due o tre.

L'uva ha sapore semplice, gradevole, ma un po' aspretto, se però i campioni inviati avevano raggiunto intiera maturità. La scarsissima quantità in cui è coltivata non permette di giudicare quali risultati se ne possano ottenere nella vinificazione.

Alcuni corrispondenti distinguono due varietà di *bastrè*, uno a gambo verde, l'altro a gambo rosso. Difatti furono presentati due esemplari colle denominazioni di *bastrè*, i quali, non ostante

alcuni caratteri che li distinguono, si possono ritenere come appartenenti allo stesso tipo; ma sono affatto diversi dal *bastrè* quale è stato descritto. La foglia è grande, spessa, rugosa al disopra, non lanugginosa, ma aspra al disotto. Il grappolo è conico, di volume medio, col racemo legnoso sino al nodo, ove si piega ad angolo quasi retto e sostiene orizzontalmente il grappolo, tanto è rigido e forte. Gli acini sono rotondi, con 12 mm. di diametro, leggermente disuguali e di color bigio con fondo violaceo scuro. Il sapore dell'uva è semplice, dolce, gradevole anche come mangereccia. Tali caratteri non sono del *bastrè*; bensì hanno maggior analogia colla *gamba di pernice* e collo *scruz*.

Altri corrispondenti hanno tenuti sinonimi il *rossarino* ed il *bastrè*. I campioni da essi mandati appartengono veramente a questo secondo vitigno; ma la sinonimia non appare abbastanza giustificata.

---

* Bracchetto *

ORDINE 2° — GENERE 2°

Esemplari inviati dai signori conte CONZANI (Alessandria) e comm. SARACCO (Bistagno, Acqui).

Esportato da Nizza marittima, ove ha parte notevole negli ottimi e rinomati vini che vi si fanno, è largamente diffuso in tutta la provincia e specialmente nei vigneti dell'Astigiana. Ovunque lo si annovera fra i vitigni più nobili ed ovunque è tenuto in pregio per la bontà del vino che se ne ottiene, quantunque le proporzioni in cui è coltivato siano assai ristrette, come sempre avviene, fatta eccezione di alcune località, dei vitigni da vini scelti. La medesimezza del vitigno che si coltiva nella provincia con quello di Nizza marittima è posta fuori di dubbio dall'identità dei caratteri che offrono i ceppi di vite nuovamente impor-

tati da quella regione con quelli che in epoca anteriore già nella provincia esistevano: e le differenze secondarie affatto che si ponno rilevare se lo stesso vitigno è studiato o nei vigneti di Nizza od in quelli dell'Alessandrino, si debbono unicamente attribuire alle diverse influenze del clima, del suolo e dei metodi di coltivazione.

È vitigno di natura rustica, vigorosa, robusta: caccia molto: dà frutto sui quattro anni, è di feracità più che mediocre e può durare molti anni fecondo. Ama terreni leggeri e ghiaiosi, ma si confà bene eziandio ai tufacei. Non soffre facilmente pei geli invernali, ma è facilmente danneggiato dalla crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di color cannella biancastro, scuro assai ai nodi, rigogliosi e robusti, con internodi corti, midollo mediano e viticci legnosi. Aderiscono bene al vecchio e non soffrono facilmente pei geli invernali.

Gemma. — Saliente, con forma di amandola, quasi affatto coperta di squame colore castagno scuro; si schiude precocemente.

Fiore. — La fioritura è primaticcia, ed il fiore, non guari soggetto a soffrire per gli effetti del melume, resiste alle nebbie, pioggie ed ai venti primaverili. Però corre la sorte dei vitigni che sono di fioritura precoce.

Foglia. — Di grandezza media, allungata, con tre lobi ed i seni d'ordinario poco profondi, spessa, leggermente rugosa alla pagina superiore, non lanugginosa all'inferiore. Ha colore verde scuro che poi si tinge in giallo, nervatura saliente, pezziolo mediano, leggermente rossastro.

Frutto. — Di maturanza primaticcia. Il grappolo ha forma quasi cilindrica, ma spesso coi racemoli superiori sporgenti ad ala, ed alle volte con un racemolo che si protende dal nodo; il racemo è erbaceo dal nodo in su, corto e forte.

Gli acini sono densi, copiosi, alcune volte compressi, subrotondi, con 14 mm. al diametro verticale e 13 al traversale. Aderiscono bene al racemo ed hanno colore violaceo scuro con tinta azzurra, plumbea alquanto e con tendenza ferruginosa.

Il fiocine spesso, opaco, poco pruinoso; la polpa è densa, duracina e leggermente carnosa, d'ordinario con due vinaccioli.

L'uva ha sapore profumato e con speciale aroma; non infradicia facilmente per l'umidità autunnale, può conservarsi sulle piante e sulle stuoie. È mediocremente ricca di mosto.

È il *bracchetto* la migliore qualità di uve dell'Astigiana per vino da frutta *(dessert)*, che riesce molto alcoolico, poco colorato, limpidissimo; invecchiando prende il gusto del *porto* e dello *xeres*.

Però non sempre è trattato convenientemente. Si pratica di farne vini spumanti filtrandolo, che poi in bottiglie sono spediti nell'America meridionale. L'uso migliore sarebbe di farne vini asciutti e non spumanti, lasciandolo alcuni anni in fusto, coi voluti travasamenti e chiarificazioni; ed in tal modo si otterrebbe vino da frutta non inferiore ai migliori di Barolo.

Nessuna varietà del vitigno fin qui descritto è conosciuta; tuttavia non è inopportuno avvertire che esso presenta qualche analogia coi *moscati*, e più particolarmente col *montepulciano*.

Ciò rende ragione della confusione che spesso ha luogo fra il *bracchetto*, il *montepulciano* ed altri *moscati*; cosicchè non pochi campioni spediti alla Commissione col nome di *bracchetto* appartenevano invece a questi ultimi vitigni.

Non è del paro inopportuno l'aggiungere che fra le uve profumate tale confusione accade sovente, tanto rispetto alle uve colorate, quanto alle bianche.

Calandrino

ORDINE 2° — GENERE 1°

Esemplari inviati dal signor conte Lupi di Moirano (Acqui).

Non risulta conosciuto sotto di altro nome, nè altrove coltivato, meno che nel territorio di Castelnuovo Scrivia, ove eziandio occupa un posto di nessuna rilevanza.

Non è vitigno affatto privo di pregio, e nella totalità dei caratteri presenta un'analogia con la *barbera.*

È di natura rustica e robusta; caccia molto, produce frutto all'età ordinaria degli altri vitigni, e dura a lungo fecondo. Fin qui si mantenne esente dalla crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore avana, robusti e vigorosi, con midollo mediano e viticci molti e legnosi. Resistono ai freddi invernali al paro degli altri vitigni meglio robusti.

Gemma. — Tumida, depressa, conica, coperta di squame color castagno scuro; schiudesi in epoca media.

Fiore. — La fioritura ha luogo sul fine dell'epoca media; ed il fiore non soffre gli effetti del melume e resiste assai bene alle nebbie e pioggie ed ai venti primaverili.

Foglia. — Grande, con cinque lobi ben distinti, ben pronunziati i seni superiori, allungata, spessa, leggermente rugosa alla pagina superiore e lanugginosa all'inferiore. Ha colore verde chiaro, nervatura saliente, pezziolo di lunghezza mediana e rossiccio.

Frutto. — Matura in epoca media. Il grappolo è di volume mediocre, quasi conico, con racemo erbaceo dal nodo in giù e di colore biancastro con tinta rossa.

Gli acini sono densi, leggermente compressi, oblunghi, con 15 mm. al diametro verticale e 13 al traversale, generalmente eguali e del paro maturi, bene aderenti al racemo e di colore bigio con fondo quasi nero.

Il fiocine è spesso, opaco, assai pruinoso; la polpa densa, carnosa, d'ordinario con un solo vinacciolo.

L'uva ha sapore semplice, dolce, gradevole; non infradicia facilmente per l'umidità autunnale e può conservarsi sulla pianta e sulle stuoie.

È mediocremente ricca di mosto; dà vino comune e, attesa la relazione dei corrispondenti, di lenta maturanza e che si mesce vantaggiosamente col *dolcetto*.

È stato accennato che la forma del grappolo appartiene al tipo della *barbera*. Così pure dell'acino. Vuolsi ora aggiungere che non concordano gli altri caratteri e del vitigno e del frutto stesso.

Crova

ORDINE 1° — GENERE 1°

Esemplare spedito dal signor dott. Tioli (Montechiaro d'Asti).

Non ostante l'analogia del nome, non ha rapporto colla famiglia delle *lambrusche*.

È vitigno proprio dell'Astigiana, dove appare indigeno. In alcune località tiene un posto abbastanza notevole, raggiungendo il sesto ed anche il quinto della coltivazione totale; ma generalmente è poco diffuso.

Nelle regioni ove lo si coltiva è tenuto in qualche pregio per i caratteri dell'uva e del vino e per la sua feracità. Da alcuni, ma non a ragione, si confonde collo *scruz*.

È vitigno robusto e vigoroso; caccia molto; dà frutto al quarto anno; ha feracità superiore all'ordinaria e può durare molti anni fecondo. Si adatta in tutte le esposizioni: ma preferisce le

apriche e ben soleggiate, mentre nei siti volti al nord l'acino riesce più grosso, acquoso e meno saporito.

Ama terreno leggiero e tufaceo; resiste nei colli ai geli invernali, ma soffre facilmente per la crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore avana carico, forti e robusti, con internodi corti; nei campioni studiati il frutto si presentava alla quinta ed alla sesta gemma. Aderiscono bene al vecchio e ponno resistere bene ai freddi invernali.

Gemma. — Piccola, saliente, conica, coperta di squame colore castagno rossiccio. Schiudesi in epoca media, ed il novello pampino è liscio e di color verde azzurrognolo, inverniciato di secrezione aromatica.

Fiore. — La fioritura ha luogo in epoca media. Il fiore è delicato assai e soffre gli effetti del melume ed i danni delle nebbie e pioggie e dei venti primaverili più che d'ordinario gli altri vitigni.

Frutto. — Di maturanza tardiva. Il grappolo ordinariamente ha forma conica, coi racemoli superiori sporgenti ad ala, alle volte con un racemolo che si protende dal nodo; il racemo è erbaceo dal nodo in giù e con tinta rossa, se il frutto è ben maturo.

Gli acini sono densi e copiosi, rotondi, con 16 mm. di diametro, generalmente uguali e maturi; aderiscono solo mediocremente al racemo ed hanno color azzurro carico con fondo nero lucente.

Il fiocine è spesso, opaco, assai pruinoso; la polpa sugosa, d'ordinario con due vinaccioli.

L'uva ha sapore semplice, gradevole, con sale, buona anche come mangereccia; soffre facilmente per l'umidità autunnale, nè può conservarsi qualche tempo sulle stuoie, se non raccolta bene asciutta. È ricca di mosto.

Raramente si usa farne vino da sola; mescolata con altra con-

corre, secondo il corrispondente, a rendere il vino asciutto e di pronta maturanza.

Vennero distinte due varietà di *crova*, la grossa e la piccola. Questa si differenzia dalla sua omonima per il racemo ed i peduncoletti d'un rosso più carico, gli acini più piccoli ed il sapore più delicato e squisito. Anche il vino riesce migliore.

* Crovattino *

ORDINE 1° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal signor dott. Balladore (Guazzora, Tortona).

Denominato eziandio *uva vermiglia*, è largamente coltivato sui colli di Voghera, e specialmente a Stradella e Broni, dove è una delle uve principali. Di là, e pare da poco tempo, è stata importata in varie regioni del Tortonese, poste nel piano, prendendovi un posto ben distinto nella coltivazione. Vi è pregiata e tenuta in conto di uno dei migliori vitigni che si possiedono. Finora nulla accenna che la sua coltivazione voglia stendersi ad altre regioni.

È di natura vigorosa, medianamente rustica e dura. Caccia molto; dà frutto al quinto anno; è di notevole feracità, e può durare lungamente fecondo. Produce bene nei terreni argillosi misti; va poco soggetto ai danni della crittogama; ma, come tutti gli altri vitigni, è esposto a soffrire nei piani pei geli invernali.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore avana rossiccio, più scuro ai nodi, mediocremente rigogliosi e robusti, con molto midollo e viticci legnosi: aderiscono bene al vecchio; nell'inverno e nei piani sono esposti a soffrire pei geli.

Gemma. — Tumida, mediocremente pronunziata, quasi rotonda, non affatto coperta di squame color castagno scuro; è tardiva nello schiudersi, ed il novello pampino ha color verde giallognolo.

Fiore. — La fioritura si fa nell'epoca mediana, ed il fiore soffre facilmente per le nebbie e pioggie e pei venti primaverili.

Foglia. — Piccola, trilobata, più larga che lunga e coi seni poco profondi; ha colore verde carico, che poi si copre di macchie rossastre. È spessa, liscia alla pagina superiore, non tomentosa, bensì aspra all'inferiore; il pezziolo ha lunghezza mediana, è verde con leggiera tinta rossigna.

Frutto. — Di maturanza tardiva. Il grappolo ha forma media, tra la cilindrica e la piramidale; d'ordinario notevole per volume e lunghezza; i racemoli spargoli, ed il racemo erbaceo, verde, floscio, assai lungo.

Gli acini sono densi, copiosi e rotondi, con 14 mm. di diametro, generalmente eguali e tutti maturi. Aderiscono bene al racemo, ed hanno colore bigio con fondo nero.

Il fiocine è spesso, opaco, assai pruinoso; la polpa è duracina, leggermente carnosa e succosa, al più contiene due vinaccioli.

L'uva ha sapore semplice, aggradevole e dolce. Non infradicia facilmente per l'umidità autunnale, e può conservarsi per alcun tempo sulla pianta e sulle stuoie. Non si usa nei luoghi della provincia, ove è coltivata, farne vino da sola. È atta a dar vino da pasto buono fra i comuni e di pronta maturanza.

Durà nero

ORDINE 2° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal signor conte Conzani (Alessandria).

Conosciuto e coltivato solo in alcune località dell'Alessandrino e del Tortonese e tenuto in poco pregio.

È di natura robusta assai; caccia molto; dà frutto al quinto anno, è ferace e può durare lungo tempo fecondo. Sui colli non soffre pei freddi invernali, e fin qui non venne infetto dalla crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di color cannella biancastro, striati, rigogliosi, robusti e duri, con poco midollo e pochi viticci legnosi; soffrono pochissimo pei geli invernali.

Gemma. — Saliente, poco pronunziata, tumida assai, conica, coperta di squame colore castagno scuro; schiudesi tardivamente.

Fiore. — La fioritura è tardiva, ed il fiore non soffre pel melume e può resistere assai bene alle nebbie e pioggie ed ai venti primaverili.

Foglia. — Grande, allungata, con cinque lobi ma poco svolti, e coi seni poco profondi. I due lobi inferiori si accavalcano al pezziolo. È spessa, rugosa, vesciculosa alla pagina superiore, pochissimo tumentosa, ma ruvida all'inferiore. Ha colore verde che poi si tinge in giallo con macchie ferruginee, nervatura saliente, pezziolo lungo, rossigno.

Frutto. — Di maturanza tardiva. Il grappolo è conico, voluminoso, lungo, col racemo erbaceo, verde e lungo assai. Gli acini sono compressi, oblunghi, con 16 mm. di diametro verticale e 14 di traversale, poco eguali, maturi tutti. Aderiscono bene al racemo, ed hanno colore violaceo scuro con tinta azzurra.

Il fiocine è spesso, opaco, assai pruinoso; la polpa leggermente carnosa e dura, aderente ai vinaccioli, che d'ordinario sono due.

L'uva è sapida, dolce, gradevole come mangereccia; infradicia facilmente, nè può conservarsi. Dà mosto in mediocre quantità.

Ottiensene vino di qualità inferiore e di poca durata.

Fregiolino

ORDINE 1° — GENERE 1°

Tralcio spedito da S. Damiano d'Asti.

Un solo esemplare è stato fornito da S. Damiano d'Asti; nè risulta conosciuto altrove. Quale ne sia la provenienza e quale il pregio pel vino che puossene ottenere, non risulta. Giudicando dall'unico campione ricevuto, pare vitigno non affatto ignobile e volgare.

Caratteri.

Sarmenti. — Duri, robusti, con internodi corti, poco midollo, di poca cacciata. Han colore cannella chiaro striato, molti viticci sottili e generalmente legnosi. Aderiscono bene al vecchio.

Gemma. — Saliente, pronunziata assai, con forma di amandola, quasi affatto coperta di squame di colore bruno.

Foglia. — Piccola, allungata, trilobata, con seni profondi assai, ed i lobi inferiori assai aperti e larghi al pezziolo,; spessa, liscia alla pagina superiore, tomentosa e morbida all'inferiore. Nella maturanza dell'uva si tinge in giallo con macchie color di legno. La nervatura è sottilissima e saliente, il pezziolo lungo, verde.

Frutto. — Il grappolo è composto, piccolo assai, quasi informe, coi racemoli cadenti, ed il racemo esile, lungo, erbaceo e verde.

Gli acini sono poco copiosi, spargoli, rotondi, con 14 mm. di diametro, ma disuguali, maturi tutti e senza traccia di abortiti. Aderiscono bene al racemo, ed han colore violaceo scuro con tinta bigia.

Il fiocine è sottile, trasparente, resistente e duro, assai pruinoso, ricco di materia colorante; la polpa è carnosa, succosa, attaccata ai vinaccioli, che variano da due a quattro.

L'uva ha sapore semplice, dolce, salato, gradevole eziandio come mangiereccia.

Il vitigno, almeno giudicandone dal campione stato esaminato, non presenta rapporto con altra specie, meno una qualche analogia per la forma del frutto colla *fresia*, mentre negli altri caratteri se ne distingue, appare più fino ed è certamente di prodotto assai più scarso.

Gaietto

ORDINE 1° — GENERE 1°

Esemplare spedito dal signor dott. SERVIENTI (Calosso, Asti).

È coltivato in alcune località dell'Astese; ma in proporzioni minime affatto e di pochissima rilevanza. Pare vi sia conosciuto da molto tempo. Presenta alcuni caratteri analoghi al *nebbiolo*, altri al *neretto;* ma non puossi ridurlo al tipo dell'uno o dell'altro vitigno. È annoverato fra i ceppi di qualità non inferiore, e vuolsi dal corrispondente che sia pregievole per la finezza e la squisitezza del vino che se ne ottiene. Ma la minima quantità in cui è coltivato gli toglie ogni importanza, e nulla lascia credere che debba prendere fra i vitigni un posto più onorato.

È di natura vigorosa, caccia molto, dà frutto al terzo anno; è di mediocre feracità e può durare lunghi anni fecondo. Preferisce i terreni argillosi e le esposizioni a ponente e nord e soffre solo mediocremente per la crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore cannella chiaro, robusti ed assai rigogliosi, con midollo inferiore al mediano e pochi viticci legnosi.

Aderiscono bene al vecchio e non soffrono nei colli pei freddi invernali.

Gemma. — Saliente, piccola, conica e coperta di squame color castagno quasi nero. Si schiude in epoca media, ed il novello

pampino è coperto di lanuggine di colore verde contornato di bianco-grigiastro.

Fiore. — La fioritura è tardiva, ed il fiore va alquanto soggetto sia al melume, sia ai danni delle pioggie e nebbie e dei venti primaverili.

Foglia. — Grande, allungata, con cinque lobi e due sottolobi, seni profondi e larghi, spessa, liscia superiormente e tomentosa nella pagina inferiore. Ha color verde chiaro, che nella maturanza dell'uva si tinge in rossastro; nervatura saliente e biancastra, pezziolo lungo, rossigno.

Frutto. — Di maturanza tardiva. Il grappolo è di volume medio, quasi cilindrico, coi racemoli superiori leggermente sporgenti ed il racemo erbaceo, ma rigido assai.

Gli acini son densi, alle volte compressi, rotondi, con 14 mm. di diametro, poco eguali, non tutti maturi, frequenti gli abortiti.

Aderiscono bene al racemo, ed hanno colore bigio con fondo azzurro carico.

Il fiocine è sottile, ruvido, trasparente, assai pruinoso; la polpa carnosa, poco ricca di sugo, contenente d'ordinario due vinaccioli.

L'uva ha sapor semplice e gradevole, infradicia facilmente per l'umidità autunnale e non si conserva nè sulla pianta, nè sulla stuoia. Non è molto ricca di mosto. Dà vino discreto da pasto fra i comuni.

---

* Gamba di Pernice *

ORDINE 2° — GENERE 1°

Esemplari forniti dai signori cav. Sirombo (Alessandria) e conte Corsi (Nizza Monferrato).

Identica al *pied de perdrix* dei Francesi, detta anche *gamba rossa*, è estesamente coltivata nei circondarî di Casale, di Acqui, Alessandria, ma in proporzioni piccole e ben poco significanti.

Vi è risguardata come vitigno pregievole; ma posposta ad altri o più feraci, o di più conveniente ed utile coltivazione. Da alcuni si confonde collo *scruz* o *scruss*, ma ben distinti caratteri ne fanno due diversi vitigni.

È di natura rustica e vigorosa, caccia molto, ama le esposizioni apriche e ben soleggiate. Dà frutto al terzo anno, ha feracità appena mediocre e può durare lungamente fecondo. Non soffre più che altri vitigni pei geli invernali, nè va grandemente soggetto alla crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore cannella chiaro, leggermente striato, più scuro ai nodi; di tessitura robusta e rigogliosa; con poco midollo e viticci legnosi. Non soffrono in colle pei freddi invernali.

Gemma. — Saliente, tumida e grossa, con squame di color castagno scuro che la coprono quasi intieramente. Si schiude in epoca media; ed il novello pampino è leggermente lanugginoso e di color rossiccio.

Fiore. — La fioritura si fa in epoca media; ed il fiore non può annoverarsi fra i meglio resistenti alle intemperie primaverili, sebbene il soffrire più o meno dipenda dalle esposizioni in cui trovasi il vitigno.

Foglia. — Di grandezza più che mediana, con cinque lobi e gli inferiori che di frequente si accavalcano al pezziolo, e coi seni superiori mediocremente profondi. È sottile, liscia superiormente, leggermente tomentosa alla pagina inferiore. Nella maturanza dell'uva si tinge in giallo con macchie legnose e ferruginose; ha nervatura saliente, pezziolo lungo e rossigno.

Frutto. — Matura sulla fine dell'epoca media. Il grappolo di ordinario ha forma media fra la conica e la piramidale, coi racemoli superiori un po' sporgenti ed alati; il racemo quasi intieramente erbaceo, ma rigido e forte, di color rosso, e rossi eziandio i peduncoletti degli acini.

Questi sono copiosi, densi, subrotondi, con 16 mm. di diametro trasversale e 17 di diametro verticale; generalmente uguali e maturi, senza traccia di abortiti. Aderiscono bene al racemo, ed han colore bigio con fondo azzurro carico.

Il fiocine è sottile, ma tenace e ruvido, opaco, assai pruinoso. La polpa è carnosa e succosa, d'ordinario con due vinaccioli, abbondante di mosto.

L'uva ha sapor semplice, dolce, gradevole eziandio come mangereccia, e non affatto priva di proprio aroma. È atta ad essere conservata non poco tempo. La piccola quantità in cui è coltivata rende impossibile di conoscere con fondamento quali pregi abbia per la vinificazione.

Grassetta

ORDINE 2° — GENERE 1°

Esemplare spedito dal signor Manacorda Celestino (Solenghello, Casale).

Vitigno quasi ignoto, e di cui solo da una località del Casalese si ebbero ragguagli, e questi scarsi ed imperfetti.

Non ha importanza.

È robusto e vigoroso, caccia molto, di mediocre feracità, nè guari offeso dalla crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore cannella, robusti e duri, ma non tanto rigogliosi e con poco midollo. Aderiscono bene al vecchio, nè soffrono facilmente pei geli invernali.

Gemma. — Saliente, conica, quasi affatto coperta di squame colore cannella scuro. Schiudesi in epoca media.

Foglia. — Piccola, allungata, trilobata, coi seni profondi ed i

lobi che al pezziolo si allargano assai, come nella *fresia*. È sottile, liscia su ambe le pagine, di color verde scuro, che poi si tinge in giallo con macchie color di legno; ha nervatura poco saliente ed esile, pezziolo corto.

Frutto. — Di maturanza mediana. Il grappolo ha forma composta, spesso con un racemolo sporgente dal nodo.

Gli acini sono spargoli, poco copiosi, oblunghi, con 15 mm. di diametro trasversale e 17 al verticale, generalmente eguali e maturi, senza traccia di abortiti. Aderiscono bene al racemo ed han colore azzurro con tinta rossiccia.

Il fiocine è sottile, trasparente, pruinoso assai; la polpa densa, succosa, aderente al fiocine, con uno o due vinaccioli; il racemo erbaceo, verde, sottile e floscio.

L'uva ha sapor dolce, piacente, semplice, e pare ricca di mosto. Ignorasi affatto quali pregi possa avere per la vinificazione.

Milanese

ORDINE 2° — GENERE 1°

Esemplari forniti dal signor prof. Melloni (Casale).

È vitigno nella provincia quasi sconosciuto affatto e senza importanza. In una sola regione del Casalese risulta coltivato ed in minima quantità. Se sia noto altrove e quale provenienza abbia non è possibile accertarlo.

È di natura mediocremente vigorosa; non caccia molto, dà frutto all'età ordinaria ed è di feracità superiore alla media.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore cannella, più oscuro e quasi nero al nodo, robusti, duri, forti, sebbene esili e poco vigorosi; con poco mi-

dollo e molti viticci legnosi; soffrono difficilmente pei geli invernali.

Gemma. — Conica, piccola, saliente, coperta di squame colore del legno; si schiude in epoca media.

Foglia. — Di grandezza media, allungata e quasi piramidale, spessa, liscia, con peli alla nervatura nella pagina superiore, tomentosa all'inferiore. Ha colore verde cupo che poi si tinge in giallo; nervatura pochissimo saliente; pezziolo corto, rossigno.

Frutto. — Di maturanza mediana. Il grappolo ha forma composta coi racemoli spargoli e cadenti, e col racemo intieramente erbaceo e verde.

Gli acini sono copiosi e densi, oblunghi, con 16 mm. di diametro verticale e 14 al trasversale; disuguali assai e tutti maturi. Aderiscono bene al racemo, ed hanno colore azzurro con fondo nero.

Il fiocine è sottile, opaco, assai pruinoso. La polpa succosa molto, aderente al fiocine; d'ordinario con due vinaccioli.

L'uva ha sapore semplice, un po' aspro e poco gradevole. È ricca di mosto.

Il vitigno appare ferace per prodotto, ma di qualità inferiore. Il corrispondente da cui sonsene ricevuti i campioni accenna ad un rapporto e ad un' analogia colla *bonarda;* ma sono due vitigni affatto distinti.

---

* Montepulciano *

ORDINE 2° — GENERE 2°

Esemplari forniti dai signori avv. Leardi (Viguzzolo, Tortona), cav. Sirombo (Alessandria) e dott. Tipli (Montechiaro d'Asti).

Il nome accenna evidentemente alla regione d'onde il vitigno originariamente è stato esportato. Alle volte lo si confonde con altre varietà di *moscato*, ed in ispecie colla *malvasia nera* Ma

se ha con questa alcuni caratteri comuni e se appartiene alla famiglia dei *moscati*, non è meno vero che forma una varietà a sè. La denominazione di *montepulciano* è data, almeno nei circondarî di Alessandria e di Asti, a due vitigni, che pei caratteri della foglia, del tralcio, e specialmente del frutto, non si possono ridurre ad una stessa varietà. Parve perciò opportuno di ritenere il nome di *montepulciano* per quella delle due che più universalmente sotto di tale denominazione è coltivata; e di chiamare *moscato nero*, *rosato* l'altra, sia per il pronunziato suo profumo di rosa, sia perchè di già così denominata in non poche regioni. Il *montepulciano*, introdotto nella provincia di Alessandria in epoca non molto remota, vi è estesamente diffuso, ma in proporzioni assai limitate, come accade dei vitigni fini. È però vero che in non poche località la sua coltivazione tende ad aumentare, conciliandogli pregio la sua robustezza e feracità ed i caratteri del vino che se ne ottiene.

È vitigno vigoroso, rustico; caccia molto, dà frutto al 4° anno; di feracità oltre la media e che può durare lungamente fecondo. Si adatta bene ai terreni leggeri ed argillosi misti; ma prospera eziandio nei tufacei. Preferisce le esposizioni di mezzodì e sempre le ben soleggiate; non soffre facilmente pei freddi invernali, come soffre poco per la crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore cannella scuro, rigogliosi e robusti, con internodi corti, midollo oltre il mediano, molti viticci in parte legnosi. Aderiscono bene al vecchio e non soffrono più che altri vitigni pei freddi invernali.

Gemma. — Saliente, con forma conica e squame di colore avana carico. Sboccia precocemente, ed il novello pampino è leggermente lanugginoso e di colore prima rossiccio pallido e poi verde grigiastro.

Fiore. — La fioritura è primaticcia ed il fiore ricco di pro-

fumo; non soffre gli effetti del melume, e resiste assai bene alle nebbie e pioggie ed ai venti primaverili.

Foglia. — Di grandezza media, quinquelobata, quasi rotonda, sottile, liscia su ambe le pagine, di colore verde scuro lucido, che poi si screzia di vermiglio, massime alla periferia, con nervatura poco saliente e pezziolo di lunghezza mediana.

Frutto. — Di maturanza primaticcia. Il grappolo ha forma media fra la conica e la piramidale; è lungo, cadente, col racemolo erbaceo e verde, ma rossiccia la corona dei peduncoletti.

Gli acini sono spargoli, subrotondi, con 14 mm. al diametro verticale e 13 al trasversale; alquanto ineguali, maturi tutti, non molto aderenti al racemo, e di color bigio con fondo violaceo scuro o di granato.

Il fiocine è sottile, opaco, pruinoso; la polpa duraccina e sugosa, d'ordinario con due vinaccioli.

L'uva ha profumo leggero con delicato aroma di benzoino; non infradicia facilmente per l'umidità autunnale, e può conservarsi non breve tempo. È ricca di mosto. Ottiensene vino profumato, e da frutta. Si unisce alla *malvasia*, al *bracchetto*, al *moscato nero*, comunicando morbidezza e finezza.

Moretto

ORDINE 1° — GENERE 1°

Esemplari spediti dai signori Pernigotti Alessandro (Carezzano) e Gastaldi Carlo (Viguzzolo, Tortona).

Si dubitò se il *moretto* appartenga alla medesima varietà della *lambrusca*. Ma mentre nell'Alessandrino e nell'Acquese i due nomi si usano promiscuamente, nell'Astigiano e nel Casalese si coltiva solo un vitigno sotto il nome di *lambrusca*, e nel Novese e Tortonese è coltivato solo un vitigno sotto il nome di *moretto*. Di più in tutte le suddette località *lambrusca* e *moretto* son col-

tivati come vitigno robusto, tenacissimo, immune dalla crittogama e che dà vino carico di colore, benchè di nessun pregio. Si ritenne pertanto che i due vitigni sieno diffatti appartenenti alla stessa varietà, chè altrimenti non si potrebbe dare ragione dell'assenza della *lambrusca* dai vigneti dei due ultimi circondarî, e di quella del *moretto* dai vigneti del Casalese e dell'Astigiana. E veramente l'esame accurato dei due vitigni conferma questa induzione, i loro caratteri generali essendo tali da doversi riferire allo stesso tipo; sebbene questa identità non tolga che il *moretto* si abbia a risguardare come sotto varietà distinta dalla *lambrusca* comune, quale nell' Alessandrino e nel Casalese si coltiva. Infatti i caratteri secondarî che differenziano il *moretto* e la *lambrusca*, hanno l'impronta di tale generalità e costanza da non poterli ridurre a quelle modificazioni accidentali e fortuite, a cui un vitigno soggiace per circostanze locali e metodi di coltura. Ad ogni modo e questi caratteri particolari e l'importanza che nel Novese e nel Tortonese ha la coltivazione del *moretto*, rendono non inutile un'apposita descrizione.

In questi due circondarî tale vitigno è da lungo tempo ed in larghe proporzioni coltivato, formandovi una delle basi principali dei vini comuni ed ordinarî. Non però la finezza e la bontà, bensì la sua robustezza e feracità sono causa di tale preferenza su vitigni incontestabilmente migliori, del che è prova l'essere generalmente avuto in poco pregio e risguardato come vitigno di qualità inferiore. Da qualche tempo la sua coltivazione tende a restringersi.

È di natura robusta e rustica; caccia mediocremente; s'adatta bene ai terreni leggieri ed ai forti, ai tufacei ed agli argillosi, si confà con tutte le esposizioni, sebbene il prodotto riesca migliore nelle apriche e soleggiate; dà frutto al quarto anno, è di notevole feracità e può durare fecondo a lungo. Soffre difficilmente pei freddi invernali, nè va soggetto all'infezione della crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore cannella chiaro, robusti, mediocremente rigogliosi, con internodi corti, midollo mediano, e non pochi viticci per la maggior parte legnosi. Resistono ai geli invernali come nei vitigni i più robusti.

Gemma. — Saliente, con forma di amandola e coperta di squama color castagno scuro. Schiudesi tardivamente ed il novello pampino è leggermente lanugginoso e di color verde biancastro.

Fiore. — La fioritura è tardiva ed il fiore non soffre i danni del melume e resiste assai bene alle intemperie primaverili.

Foglia. — Di grandezza inferiore alla media, con cinque lobi e seni profondi; spessa, liscia superiormente e con leggiera lanuggine nella pagina inferiore. Ha colore verde cupo, che poi ingiallisce; nervatura saliente, pezziolo lungo, rossigno.

Frutto. — Di maturanza tardiva. Il grappolo ha volume mediocre, forma conica, ma poco regolare, racemo erbaceo dal nodo in giù, verde.

Gli acini sono poco densi, rotondi, con 14 mm. di diametro, generalmente uguali, tutti maturi e senza traccia di abortiti. Aderiscono mediocremente al racemo, ed hanno colore azzurro con fondo scuro o nero.

Il fiocine è sottile, opaco, ben pruinoso; la polpa densa, succosa, d'ordinario con due vinaccioli.

L'uva ha sapore semplice, mancante di sale e di aroma, non gradevole. Non infradicia facilmente per l'umidità autunnale; per contro non è atta a conservarsi. È ricca di mosto.

Ottiensene vino ordinario, di qualità inferiore, carico di materia colorante, poco alcoolico, di pronta maturanza e di poca conservazione. Si usa più di frequente mescolarlo con altre uve, quali il *dolcetto* e la *barbera*, ricevendo, ma non comunicando miglioramento.

Distinguesi, oltre alla descritta, altra varietà di *moretto* detta a *gambo rosso*, appunto perchè son tali il racemo ed i peduncoletti degli acini. Questi sono più piccoli, ma eziandio al gusto più saporiti. Anche il vino riesce alquanto superiore. Probabilmente è una sotto varietà di *vermiglio*.

Nel Tortonese si coltiva eziandio altra varietà di *moretto*, detta *morettone*, ed in varie località in proporzioni non tanto esigue. Ha il tralcio di colore avana carico, la gemma più pronunziata e tumida, la foglia più grande, liscia da ambe le pagine, gli acini con 18 mm. di diametro e compressi, la polpa più acquosa. È tenuto in minor pregio del *moretto*, ed il vino riesce di color più carico e per bontà inferiore. Anche se tali caratteri fossero sufficienti da fare del *morettone* una sotto varietà di *lambrusca* distinta dal *moretto*, non son però tali da esigere apposita e distinta descrizione, tanto più che il vitigno ha pochissimo pregio ed è pochissimo coltivato.

Nerone

ORDINE 2° — GENERE 1°

Tralci spediti dai signori conte Calori-Vignale (Casale) e cav. Pugno (S. Giorgio, Casale).

Ha analogia col *tinturier* francese. È generalmente conosciuto, ma coltivato in proporzioni minime affatto, per cui se ne rinvengono solo alcune viti qua e là. Non è tenuto in alcun pregio, sia per la qualità dell'uva, sia per quelle del vino, non avendo, si può dire, altra proprietà rimarchevole da quella in fuori di dare colore e tinta molto carica al vino.

È vitigno rustico; caccia poco, dà frutto al terzo ed al quarto anno; è poco ferace e può durare molti anni fecondo. Va molto soggetto ad essere infetto dalla crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore bruno, quasi nero e sparsi di ruggine; robusti ma poco rigogliosi, con internodi corti e poco midollo. Resistono quanto gli altri vitigni ai freddi invernali.

Gemma. — Piccola, depressa, quasi rotonda, con squama nerastra. Si schiude in epoca media, ed il novello pampino è coperto di lanuggine e di colore verde rossiccio.

Fiore. — La fioritura ha luogo in epoca media ed il fiore non va soggetto ai danni del melume, nè soffre in modo particolare per le intemperie primaverili.

Foglia. — Di grandezza media, quasi rotonda, con cinque lobi, ma quasi appena indicati ed irregolari, come irregolari sono i seni; spessa, rugosa superiormente, tomentosa alla pagina inferiore; nella maturanza il colore verde si muta in rosso scuro sanguigno: la nervatura è saliente ed esile, il pezziolo mediocre, rossastro.

Frutto. — Matura in epoca media, il grappolo è piccolo con forma di pigna; ed il racemo è erbaceo, tinto in rosso scuro, del pari che i peduncoletti.

Gli acini sono alquanto compressi, leggermente oblunghi e con 12 mm. al diametro verticale, generalmente eguali e tutti maturi. Aderiscono bene al racemo, ed han colore bigio con fondo azzurro nero.

Il fiocine è spesso, resistente, pruinoso assai; la polpa è acquosa, d'ordinario con un solo vinacciolo, carica di colore rosso sanguigno.

L'uva manca di aroma qualunque, ed ha sapore semplice, ma ingrato. Infradicia facilmente, nè può conservarsi a lungo. È ricca di mosto, si usa mescolarla con altre uve, comunicando colore al vino, e nello stesso tempo deteriorandolo. In tale vitigno tutto è volgare.

In molti caratteri il *tinturier* francese si assomiglia al *nerone*. Lo differenziano però la foglia più piccola coi seni più pronunziati ed il lembo che si accavalca al pezziolo; il grappolo più voluminoso assai; gli acini più allungati e grossi, disuguali, di colore più carico, col fiocine sottile. Il sapore è semplice e meno ingrato di quello del *nerone*.

Pastora nera

ORDINE 1° — GENERE 1°

Esemplare spedito dal signor conte CONZANI (Alessandria).

Vitigno quasi ignoto, di cui sonsi ricevuti campioni da una sola località dei colli alessandrini. La coltivazione ne è minima e di nessuna importanza. Sulla sua provenienza nessun ragguaglio. Ha caratteri pei quali costituisce un tipo distinto; ma lo studio che se ne è potuto fare è troppo scarso perchè si possa esprimere un qualche giudizio su rapporti con altri vitigni.

È di natura robusta, vigorosa, caccia molto, dà frutto all'età ordinaria ed è di feracità media. È coltivato in terreno argilloso-ferrugineo e vi si adatta bene. Non soffre più che altri vitigni pei freddi invernali, nè è molto danneggiato dalla crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore avana rossiccio, più scuro ai nodi; robusti e duri, con midollo mediano e molti viticci generalmente legnosi. Aderiscono bene al vecchio, nè van soggetti a soffrire pei geli invernali più che altri vitigni.

Gemma. — Saliente, di grossezza media, con forma di amandola, coperta di squama colore avana scuro.

Foglia. — Piccola, allungata, con cinque lobi, ma appena indicati gli inferiori, ed i seni poco profondi, sottile, liscia supe-

riormente, leggermente tomentosa alla pagina inferiore. Nella maturanza dell'uva si tinge in giallo con macchie rossastre e ferruginose. La nervatura è poco saliente ed esile; il pezziolo mediano, tinto in rosso.

Frutto. — Di maturanza mediana. Il grappolo è poco voluminoso, conico, coi racemoli superiori un po' sporgenti, il racemo erbaceo tinto in rosso, ed i peduncoletti degli acini di colore rosso scuro.

Gli acini sono densi, rotondi, con 16 mm. di diametro, ma disuguali assai e molti più piccoli, tutti maturi e senza traccia di abortiti. Aderiscono bene al racemo, ed han colore violaceo scuro con tinta azzurra.

Il fiocine è spesso, carico di materia colorante, opaco, ruvido e molto pruinoso; la polpa densa e succosa, tinta in rosso, d'ordinario con due vinaccioli.

L'uva ha sapore semplice, alquanto aspro, e poco gradevole; è ricca di mosto, ma di qualità inferiore.

---

* Pistolino *

ORDINE 1° — GENERE 1°

Esemplari forniti dai signori conte Corsi (Nizza Monferrato) e Bottai Angelo (Oviglio, Alessandria).

Detto eziandio *uvalino*, usandosi generalmente senza distinzione di sorta i due sinonimi. È coltivato nel circondario di Acqui ed in quei vigneti dell'Alessandrino che stanno più presso all'Acquese. In non poche località, come nei mandamenti di Nizza Monferrato, Mombaruzzo, Incisa, raggiunge proporzioni notevoli, formando quasi la quarta parte di tutta la coltivazione. Pare vi sia indigeno; e certamente vi è da lungo tempo coltivato. È tenuto in pregio meglio per i caratteri del vino, e perchè si mescola vantaggiosamente colle altre uve in quelle

regioni coltivate, che non per la sua feracità. Nulla dimostra che la sua coltivazione possa ricevere diminuzione.

È di natura vigorosa e rustica, caccia molto, dà frutto al terzo ed al quarto anno, è da annoverarsi fra i vitigni feraci, e può durare molti anni fecondo. Ama le esposizioni apriche e soleggiate ed i terreni argilloso-misti. Non soffre meglio che altri vitigni di natura robusta pei geli invernali; nè va guari soggetto ai danni della crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore cannella chiaro, più scuro ai nodi, di tessitura robusta e vigorosa, con internodi corti, midollo inferiore al mediano, molti viticci generalmente legnosi ed alcuni con frutto di secondo sugo. Aderiscono bene al vecchio e resistono ai freddi invernali.

Gemma. — Di forma conica, non molto rilevata, tumida, quasi intieramente coperta di squame colore castagno scuro. Schiudesi sul finire dell'epoca media; ed il novello pampino è coperto di lanuggine di color verde con tinta rossa.

Fiore. — La fioritura è tardiva, ed il fiore non va soggetto ai danni del melume, nè soffre facilmente per le nebbie e le pioggie e pei venti primaverili.

Foglia. — Di grandezza inferiore alla mediana, con cinque lobi e due sottolobi indicati, ma poco svolti e poco distinti; meno i superiori, poco profondi i seni. È spessa, rugosa superiormente, tomentosa alla pagina inferiore. Ha colore verde ricco, che poi si tinge in giallo con macchie rossastre; la nervatura saliente e ben indicata anche la sotto-nervatura; il pezziolo mediano rossigno.

Frutto. — Di maturanza tardiva. Il grappolo ha volume superiore al mediano, d'ordinario di forma quasi cilindrica, ma con uno o due racemoli superiori assai sporgenti ed alati; il racemo in parte legnoso, nel rimanente erbaceo, forte e verde.

Gli acini sono agglomerati e densi, rotondi, con 15 mm. di diametro, ma leggermente disuguali, senza traccia di abortiti, e nelle annate ordinarie e regolari tutti maturi. Aderiscono bene al racemo, ed hanno colore azzurro con leggiera tinta violacea scura.

Il fiocine è spesso, opaco, assai pruinoso. La polpa è densa, non molto succosa, d'ordinario con due o tre vinaccioli

L'uva ha sapore semplice, acidulo, non infradicia facilmente per l'umidità autunnale e può conservarsi non breve tempo. È poco ricca di mosto.

Ottiensene vino asciutto, leggiero, di media maturanza e che invecchiando migliora. Più frequentemente si usa mescolarlo col *dolcetto*, il *nebbiolo*, la *lambrusca* e la *barbera*, rendendo il vino più leggiero, lucido, chiaro.

Tribù 2ª — Internodi mediani.

Abdona o Balocchino

ORDINE 1° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal signor Dellocchio (Corsione, Asti).

È vitigno conosciuto e coltivato in parecchie località del Tortonese e dell'Astigiana, ora sotto il nome di *abdona*, ora sotto quello di *balocchino*, denominazioni però che forse ne designano due varietà. Nell'Astigiana è coltivato da lungo tempo, ed in qualche regione in proporzioni mediocri, raggiungendovi il sesto ed anche il quinto di tutta la coltivazione. Vi è tenuto in conto di vitigno da cui si possono ottenere vini mediocri.

Alcuni vorrebbero in esso ravvisare analogia collo *zanello*, ma ben distinto e diverso è il tipo dei due vitigni.

Con maggior fondamento forse si potrebbe affermare che la *passerina*, coltivata in alcune località del Tortonese, sia una varietà dell'*abdona;* essendo affatto secondarî ed accidentali i caratteri che da questo vitigno la differenziano.

È l'*abdona* vitigno di natura alquanto delicata; caccia mediocremente, dà frutto al terzo anno, è di feracità assai limitata, nonostante la moltiplicità dei grappoli, sempre poco voluminosi, e può durare lungo tempo fecondo. Si confà a tutti i terreni ed ama le esposizioni apriche, soleggiate ed a mezzogiorno; soffre facilmente dalla crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore avana rossiccio, più scuro ai nodi, mediocremente rigogliosi e robusti, con internodi mediani, molto midollo e molti viticci, di cui una parte legnosi. Aderiscono bene al vecchio, e nei colli non soffrono facilmente pei geli invernali.

Gemma. — Saliente, piccola, con forma di amandola, quasi affatto coperta di squame color castagno scuro: si schiude in epoca media.

Fiore. — La fioritura ha luogo in epoca media, ed il fiore soffre facilmente per le pioggie e le nebbie e pei venti primaverili.

Foglia. — Di grandezza mediana, con cinque lobi, di cui gli inferiori si allargano assai al pezziolo, e coi seni superiori profondi; spessa, grossolana, rugosa alla pagina superiore, poco tomentosa all'inferiore. Ha colore verde carico, che poi si tinge in giallo; nervatura saliente, pezziolo mediano di colore rossigno.

Frutto. — Matura in epoca media. Il grappolo è di forma media tra la piramidale e la cilindrica, coi racemoli superiori leggermente sporgenti, poco voluminoso; il racemo erbaceo dal nodo in giù, alquanto lungo e floscio, rosso, come rossi sono i peduncoletti degli acini.

Questi sono spargoli e poco densi, rotondi, con 16 mm. di diametro, generalmente uguali e maturi tutti. Aderiscono mediocre-

mente al racemo, ed hanno color bigio con fondo azzurro carico.

Il fiocine è sottile, spesso, ben pruinoso, la polpa succosa, acquea e d'ordinario con due vinaccioli.

L'uva ha sapor semplice e gradevole eziandio come mangiereccia; infradicia facilmente per le pioggie e per l'umidità autunnale, nè può conservarsi a lungo. È ricca di mosto.

Non se ne fa vino da sola, ma si mescola con altre uve per vini comuni da pasto.

Oltre alla descritta, havvene altra varietà, che da essa si differenzia per avere il racemo ed i peduncoletti degli acini di color verde. Concordano gli altri caratteri dei due vitigni. Appartiene a questa seconda varietà il campione dipinto, a cui era stato dato il nome di *balocchino*, e proveniva dai vigneti di Piovera.

Andrè

ORDINE 1° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal signor dott. Tioli (Montechiaro d'Asti).

Detto eziandio *andran*, è coltivato in parecchie località dell'Acquese e dell'Astigiana, ma ovunque in proporzioni assai ristrette. Vi pare indigeno, ed è annoverato fra i vitigni più abbietti e di minor pregio. La somiglianza dei nomi è causa che alcuni, poco intelligenti di viti, lo confondano col *neretto*, che è fra i nobili vitigni della provincia, e col quale ha nulla di comune. La sua coltivazione va restringendosi, e devesi alla sua feracità se non è abbandonato affatto.

È di natura vigorosa e rustica; caccia molto, dà frutto al terzo anno, è notevolmente ferace e può durare lungamente fecondo. Si confà a tutti i terreni, ma prospera meglio nei freschi. La crittogama lo invade facilmente e fortemente.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore cannella scuro, più carico ai nodi, rigogliosi, robusti, con internodi mediani, poco midollo e molti

viticci generalmente legnosi. Aderiscono bene al vecchio, nè soffrono pei geli invernali.

Gemma. — Saliente, conica-sferoidale, coperta di squame color quasi nero. Schiudesi tardivamente.

Fiore. — La fioritura è tardiva; il fiore non soffre pel melume e resiste bene alle pioggie e nebbie ed ai venti primaverili.

Foglia. — Di grandezza più che mediana, leggermente allungata, con cinque lobi e con seni profondi, sottile, liscia alle due pagine. Ha colore verde cupo, che nella maturanza dell'uva si contorna di rosso vermiglio; la nervatura sottile, il pezziolo mediano, di color rosso.

Frutto. — Di maturanza tardiva. Il grappolo è voluminoso, di forma conica, coi racemoli superiori alati e sporgenti, ed il racemo erbaceo dal nodo in giù e verde.

Gli acini sono densi, rotondi, con 16 mm. di diametro, generalmente uguali, maturi tutti e senza traccia di abortiti. Aderiscono bene al racemo ed hanno colore bigio con fondo nero lucido.

Il fiocine è sottile, opaco, ben pruinoso; la polpa succosa assai ed acquosa, più spesso con due vinaccioli.

L'uva ha sapor semplice ma con poco sale, aspro ed ingrato. Infradicia facilmente e non è atta a conservarsi. È molto ricca di mosto.

Si mescola nella vinificazione con altre uve per vino da pasto di qualità inferiore e di poca durata.

Oltre alla descritta, havvi altra varietà di *andrè*, detta, pel minor volume dell'acino, *andrè piccolo*, mentre l'altra è detta *andrè grosso*. Da questa però non solo il volume dell'acino, ma ben anco il colore del racemo e dei peduncoletti la differenziano, rossi questi e quello. Come sempre avviene nei vitigni che hanno varietà a gambo verde ed a gambo rosso, questa è migliore.

L'*andrè grosso*, perchè più produttivo, è più estesamente coltivato.

Il conte Corsi ha mandato da Nizza Monferrato un campione

col nome di *andrè*, che non poco si differenzia dalle due varietà precedenti e presenta un altro tipo. Gli internodi del tralcio sono lunghi; il grappolo cilindrico allungato; gli acini spargoli, rari, oblunghi, con 16 mm. di diametro verticale e 14 al trasversale, disuguali. Finalmente la foglia è rugosa alla pagina superiore e tomentosa all'inferiore. L'Acerbi, fra le viti di Valenza, accenna ad un *andrè* francese ad acini oblunghi, che concorderebbe coll'*andrè* del conte Corsi. Però questo non presenta traccia di acini abortiti, che nell'*andrè* francese si ritrovano.

Amandorla

ORDINE 2° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal signor cav. Mensio (Tonco Casalese).

Un solo campione di tale vitigno è stato spedito alla Commissione da Tonco nel Casalese, dichiarando il mittente che vi è coltivato in piccolissima quantità.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore cannella più scuro ai nodi, robusti, con internodi mediani, poco midollo, viticci molti e legnosi. Aderiscono bene al vecchio.

Gemma. — Saliente e spiccata, con forma di amandola, quasi affatto coperta di squama colore castagno scuro.

Foglia. — Grande, allungata, con cinque lobi non sempre ben distinti, ed i seni poco profondi; di spessore mediano, rugosa e leggermente vellutata alla pagina superiore, mediocremente lanugginosa all'inferiore. Nella maturanza dell'uva il suo colore verde chiaro si muta in giallo con macchie ferruginee e legnose. Ha nervatura sottile e saliente, pezziolo mediano, tinto in rosso.

Frutto. — Il grappolo è quasi cilindrico, allungato, poco volu-

minoso, composto, col racemo erbaceo dal nodo in giù e verde.

Gli acini sono spargoli, ovali, con 15 mm. al diametro verticale e 12 al trasversale, alquanto disuguali, tutti maturi. Hanno colore azzurro nero ed aderiscono bene al racemo.

Il fiocine è sottile, opaco, ben pruinoso; la polpa leggermente carnosa, glutinosa ed attaccata al fiocine, d'ordinario con due vinaccioli. Il fiocine e la polpa sono ricchi di materia colorante.

L'uva ha sapor semplice, dolce, gradevole e può prender posto fra le mangiereccie.

Nell'insieme dei caratteri il vitigno presenta una qualche analogia colla *balsamina*.

Ampollana

ORDINE 2° — GENERE 2°

Tralcio spedito dal signor Gotta Antonio (Cassine, Alessandria).

Detto eziandio *pulliana* e *pollana*, appartiene al novero dei vitigni conosciuti solo in alcune località e pochissimo coltivati. Alcuni lo identificano colla *coccalona;* ed effettivamente non manca un'analogia fra i due vitigni. Però caratteri ben determinati vietano di ridurli allo stesso tipo; ed ove l'*ampollana* fosse alla *coccalona* identica, converrebbe inferirne che i campioni mandati sotto di tal nome appartengono a vitigno ignoto.

È di natura rustica e vigorosa, caccia molto, dà frutto al terzo e quarto anno e può durare lungamente fecondo. Ama il terreno argilloso e forte e le esposizioni ben soleggiate; resiste bene ai freddi invernali e va poco soggetto a soffrire per la crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di color cannella rossastro, più scuro ai nodi, robusti e con midollo mediano. Aderiscono bene al vecchio e non soffrono facilmente pei geli invernali.

Gemma. — Saliente, con forma di amandola, coperta di squama quasi nera. Schiudesi in epoca media.

Fiore. — La fioritura si fa in epoca media, ed il fiore non soffre facilmente per le pioggie e le nebbie e pei venti primaverili.

Foglia. — Di grandezza alquanto più che mediana, piramidale, con cinque lobi ben distinti ed i seni profondi, sottile, liscia superiormente, leggermente tomentosa e vellutata alla pagina inferiore; si tinge in giallo nella maturanza dell'uva; ed ha nervatura saliente e pezziolo lungo di colore rosso carico.

Frutto. — Di maturanza primaticcia. Il grappolo ha forma piramidale, i racemoli superiori spargoli e cadenti, il racemo erbaceo dal nodo in giù e verde.

Gli acini sono mediocremente densi, oblunghi, con 2 mm. di differenza nei diametri; ineguali, variando dai 9 ai 16 mm. nel diametro verticale; tutti maturi. Aderiscono bene al racemo ed han colore bigio con fondo quasi nero, poco lucido e alquanto sporco.

Il fiocine è sottile, leggermente trasparente, pruinoso: la polpa è densa, succosa, glutinosa, attaccata ai vinaccioli, che d'ordinario son due.

L'uva ha sapor semplice, dolce, poco salato, con aroma e profumo diverso dal *moscato*. Infradicia facilmente per l'umidità autunnale, nè può conservarsi anche staccata dalla pianta. Non se ne fa vino da sola e non si hanno dati a giudicare della influenza che ha sulla vinificazione, mescolata, come si suole, con altre uve.

Barbarossa

ORDINE 1° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal signor cav. Bosio (Mombaruzzo, Acqui).

Per sinonimia detta anche *uva regina*, *soria*, *sorita*, *barbaroux*.

È affatto diverso dalla *barbarossa* descritta dal Galesio, che è uva mangiereccia, di lunghissima conservazione, cogli acini ovali, grossi assai, di colore rosso, e che da alcuni coltivasi nei giardini anche col nome di *uva brugno* o *pruno*. I sinonimi di *uva regina*, *soria* e *sorita* accennano forse alla provenienza del vitigno. È conosciuto in tutta la provincia e trovasi in piccolissime proporzioni coltivato qua e là; mentre in alcune località del Novese, specialmente nel mandamento di Gavi Ligure, è annoverato fra i vitigni che tengono un posto nella vinificazione, considerato come non volgare ed avuto in pregio.

È di natura vigorosa e robusta, caccia molto, dà frutto all'età ordinaria, suol essere annoverato fra i vitigni feraci e che possono durare lungamente fecondi. Non soffre pei freddi invernali, se non sieno eccessivi, e va pochissimo soggetto alla crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di color avana chiaro, rigogliosi e robusti, con internodi mediani, molto midollo, pochi e legnosi viticci. Aderiscono mediocremente al vecchio, nè soffrono più che altri vitigni pei freddi invernali.

Gemma. — Poco saliente, conica, schiacciata e quasi rotonda, con squama di color nerastro. Schiudesi tardivamente.

Fiore. — La fioritura è tardiva, ed il fiore non soffre facilmente per nebbie e pioggie e pei venti primaverili.

Frutto. — Di maturanza tardiva. Il grappolo è composto, molto vario di forma, voluminoso, coi racemoli spargoli ed il racemo erbaceo, floscio e cadente.

Gli acini sono rotondi, con 15 mm. di diametro, generalmente uguali, maturi tutti e rari assai gli abortiti. Aderiscono bene al racemo, ed han colore violaceo chiaro con tinta rossigna.

Il fiocine è spesso, opaco, pruinoso assai; la polpa duraccina, densa e succosa, quasi incolora ed acquea, d'ordinario con due vinaccioli.

L'uva ha sapor semplice, leggiero, non sgradevole; infradicia facilmente per l'umidità autunnale, e non è atta a conservarsi molti giorni. È ricca di mosto.

Da sola produce vino da pasto comune. Si usa però mescolarla con altre uve bianche, quali il *cortese* ed il *timorasso*, e non svantaggiosamente, non alterando il color del vino.

Fra i campioni presentati se ne rinvennero che differivano dai descritti per il minor volume del grappolo, e per avere gli acini agglomerati ed alquanto più piccoli. Se ciò non proviene da differenza di suolo e di metodo di coltivazione, potrebbe indicare una varietà dalla descritta distinta.

---

* Balsamina *

ORDINE 1° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal signor conte Conzani (Solonghello, Casale).

Detto anche per sinonimia *balsamira* e *balsamera*. È vitigno coltivato nell'Alessandrino, nell'Astigiana e nell'Acquese; ma con proporzioni degne di qualche riguardo soltanto in varie località del basso Monferrato. In esse è tenuto in pregio ed annoverato fra i vitigni di buona qualità, sia per i caratteri dell'uva, sia per quelli del vino. Ciò non ostante nulla fa scorgere che la coltivazione di esso possa ampliarsi e che sia destinato ad occupare un posto rilevante nella vinificazione. Alcuni caratteri lo differenziano dalla *berzamina* o *marzamina*, tanto diffusa e pregiata nei vigneti del Veneto, del Parmigiano e del Modenese. Ma tali caratteri, affatto secondarî, non tolgono che i due vitigni debbano ritenersi identici; cosicchè la *balsamina* dell'Alessandrino sia la *berzamina* dal Veneto asportata e diffusa; a dar ragione di tali differenze bastando le diversità di suolo, di clima e di coltura.

È vitigno robusto e vigoroso, caccia molto, dà frutto al terzo

anno, è di media feracità e può durare lungamente fecondo. Alligna bene sia nei terreni tufacei, sia negli argillosi misti; ed ama le esposizioni di mezzogiorno e levante, apriche e ben soleggiate. Non soffre facilmente pei freddi invernali, e va più o meno soggetto alla crittogama in ragione della località e del metodo di coltivazione.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore avana rossiccio, più scuro ai nodi, robusti e rigogliosi, con internodi e midollo mediani e molti viticci, la più parte legnosi. Aderiscono bene al vecchio e resistono ai freddi invernali.

Gemma. — Conica, depressa alquanto, tumida e grossa, coperta di squama colore castagno scuro. È precoce nello schiudersi; ed il novello pampino è tomentoso assai e di color verde pallido.

Fiore. — La fioritura ha luogo sul fine dell'epoca prima. Il fiore non soffre facilmente per le pioggie, le nebbie e pei venti primaverili e per gli effetti del melume.

Foglia. — Grande, allungata, con tre lobi e coi seni poco profondi, sottile, leggermente rugosa alla pagina superiore, non tomentosa all'inferiore. Ha colore verde cupo che poi si tinge in giallo con macchie rossastre alla periferia; il pezziolo più che mediano e di color biancastro; la nervatura saliente e fina.

Frutto. — Di maturanza primaticcia. Il grappolo più di frequente ha forma conico-ovata, coi racemoli grossi e spargoli, voluminoso, non di rado con un racemolo che si protende dal nodo e formante quasi un altro grappolo; il racemo è erbaceo dal nodo in giù e verde.

Gli acini sono densi e copiosi, rotondi, con 19 mm. di diametro, però assai disuguali. Nelle annate ordinarie mancano gli abortiti e gli immaturi. Aderiscono bene al racemo ed hanno colore bigio con fondo violaceo quasi nero.

Il fiocine è spesso, opaco, ben pruinoso; la polpa duraccina, leggermente carnosa, succosa, d'ordinario con due vinaccioli.

L'uva ha sapore semplice, gradevole, salato, buona anche come mangiereccia. Non infradicia facilmente per le pioggie autunnali, e può conservarsi sulla pianta e sulle stuoie. È ricca di mosto.

Ottiensene vino da pasto e di buona qualità; se preparato con diligenza, può anche riescir fino. D'ordinario però, a motivo eziandio della ristretta quantità in cui è coltivata, si mescola con altre uve per vino da pasto.

Non tutti i campioni presentati col nome di *balsamina* ritenevano gli stessi caratteri che qualificano il vitigno descritto. Da Ozzano nel Casalese si ricevette un campione che ne diversifica al punto da non potersi ridurre allo stesso tipo. Il tralcio è di internodi corti, la gemma saliente; la foglia quinquelobata con leggiera lanuggine al disotto; il grappolo piccolo, lungo, quasi informe.

La diversità dei caratteri dà ragione della diversità dei vitigni nel resistere alle influenze atmosferiche e nell'essere più o meno soggetti a soffrire per la crittogama, perocchè la *balsamina* di Ozzano avrebbe natura molto più delicata. Ma evidentemente è sbagliato il nome.

Anche un campione spedito da altra località del Casalese presentava alcuni caratteri diversi da quelli del vitigno descritto, fra cui più notevoli gli internodi del tralcio lunghi; il grappolo di forma cilindrica; la corona dei peduncoletti rosso-scura; ed il sapore dell'uva alquanto aspretto. Pare che queste differenze non bastino a formare una varietà distinta.

Baraudo

ORDINE 2° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal signor dott. GIROLA (Castelnuovo d'Asti).

Coltivato sui colli e sui vigneti dell'Astigiana che stan più vicino ai colli del circondario di Torino, è quasi affatto scono-

sciuto nel rimanente della provincia. È tenuto e meritamente in pochissimo pregio, non ostante la sua robustezza e feracità, tanto l'uva quanto il vino essendo di qualità inferiore affatto.

È di natura rustica e vigorosa, caccia moltissimo, dà frutto al quarto ed al quinto anno; è ferace assai e dura lungamente fecondo. Prospera in tutti i terreni ed in tutte le esposizioni; non soffre pei geli invernali, come non va soggetto alla crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore cannella, rigogliosi e robusti, con internodi e midollo mediani, viticci pochi e legnosi. Aderiscono bene al vecchio e non soffrono pei geli invernali.

Gemma. — Piccola, poco saliente, con forma di amandola, coperta di squama colore castagna-scuro. Si schiude tardivamente ed il novello pampino è mediocremente lanugginoso e di colore verde con striscie rossiccie.

Fiore. — La fioritura è tardiva; ed il fiore resiste bene alle intemperie primaverili, nè soffre per gli effetti del melume.

Foglia. — Di grandezza appena mediana, allungata; con cinque lobi, spessa, rugosa alla pagina superiore e lanugginosa all'inferiore. Ha colore verde scuro, nervatura saliente, pezziolo lungo, tinto in rosso.

Frutto. — Di maturanza tardiva. Il grappolo d'ordinario ha forma conica, voluminosa, coi racemoli superiori sporgenti e grossi, il racemo erbaceo, alquanto lungo e lunghi più dell'ordinario i peduncoletti degli acini. Questi sono leggermente densi, copiosi, con 18 mm. di diametro, alquanto disuguali, maturi tutti e senza traccia di abortiti. Non aderiscono guari al racemo ed han colore superiormente bigio-violaceo, plumbeo e poco bello, vicino al peduncoletto violaceo chiaro e quasi acqueo.

Il fiocine è spesso, opaco, poco pruinoso; la polpa succosa ed acquosa molto, con due o tre vinaccioli.

L'uva ha sapore privo di aroma e di sale, ingrato; infradicia

facilmente per l'umidità autunnale, nè può conservarsi. È assai ricca di mosto.

Nella vinificazione si mescola con altre uve per vini di qualità inferiore, in alcune località detti *acerbi*.

Barbassese

ORDINE 2° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal signor conte CONZANI (Alessandria).

Conosciuto e coltivato solo in alcune località dell'Alessandrino e del Tortonese, appartiene a quella classe di vitigni troppo numerosa in questa provincia, che non hanno ragione per cui sieno a preferenza degli altri coltivati.

È di natura robusta assai, caccia molto, dà frutto al quarto ed al quinto anno, è ferace e può durare lungo tempo fecondo. Nei colli non soffre pei freddi invernali e fin qui non venne infetto dalla crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore cannella biancastro, rigogliosi, robusti e duri: con poco midollo e pochi viticci legnosi; soffrono pochissimo pei geli invernali.

Gemma. — Saliente, ben pronunziata, tumida assai, conica, coperta di squame colore castagno scuro; schiudesi tardivamente.

Fiore. — La fioritura è tardiva ed il fiore non soffre pel melume e può resistere assai bene alle nebbie, pioggie e ai venti primaverili.

Foglia. — Grande, allungata, con cinque lobi ma poco svolti, i seni poco profondi ed i due lobi inferiori che si accavalcano al pezziolo. È spessa, rugosa e glabra alla pagina superiore; pochissimo tomentosa, ma ruvida all'inferiore. Ha color verde che poi

si tinge in giallo con macchie ferruginee, nervatura saliente, pezziolo lungo rossigno.

Frutto. — Di maturanza tardiva. Il grappolo è conico, voluminoso, lungo, col racemo erbaceo, verde, lungo assai. Gli acini sono compressi, oblunghi, con 16 mm. di diametro verticale e 14 di trasversale, poco eguali, maturi tutti. Aderiscono bene al racemo ed hanno colore violaceo scuro con tinta azzurra.

Il fiocine è spesso, opaco, assai pruinoso; la polpa leggermente carnosa e succosa, aderente ai vinaccioli, che d'ordinario son due.

L'uva è sapida, dolce, gradevole anche come mangereccia; infradicia facilmente, nè può conservarsi. Dà mosto in mediocre quantità.

Ottiensene vino volgare. Non consta se sia atto a conservarsi. Si mescola con altre uve per vini da pasto; ed ove non sia in grande quantità, riesce bene, concorrendo, afferma il corrispondente, a dar vini asciutti e di pronta maturanza.

Bignonia

ORDINE 2° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal signor cav. PUGNO (S. Giorgio, Casale).

Da non confondersi per modo alcuno col *dolcetto*, che in alcune località della provincia è pur detto *bignogna*, e da annoverarsi fra i vitigni quasi affatto sconosciuti. Da una sola regione del Casalese sonsene ricevuti campioni, nè può prender posto che fra i vitigni di merito e di pregio molto ordinario.

È robusto e vigoroso, caccia molto, dà frutto al quarto ed al quinto anno; è ferace assai e lungamente fecondo; prospera nei terreni argillosi.

Caratteri.

Sarmenti. — Di color cannella, striato, con tinta rossiccia; rigogliosissimi, con internodi mediani, molto midollo, viticci erbacei, tessitura floscia.

Gemma. — Poco svolta e quasi latente, tumida, con squama alla base di color castagno.

Foglia. — Grande, quasi rotonda, tricuspidale, trilobata, ma non svolti i seni: mediocremente spessa, rugosa alla pagina superiore, senza lanuggine all'inferiore; di colore verde cupo che poi si tinge in giallo; colla nervatura saliente, sottile, biancastra, il pezziolo lungo, rossigno.

Frutto. — Il grappolo è di forma conica regolare, coi racemoli superiori cadenti ed il racemo erbaceo, meno presso il tralcio. Gli acini sono densi, copiosi, oblunghi con 16 mm. al diametro verticale e 15 al trasversale, disuguali assai e molti abortiti. Aderiscono bene al racemo ed hanno colore bigio con fondo violaceo, identico a quello del pruno damaschino.

Il fiocine è sottile, leggermente trasparente, ben pruinoso; la polpa è densa e glutinosa, attaccata al fiocine ed ai vinaccioli, che d'ordinario son due.

L'uva ha sapore semplice, dolce, non sgradevole, abbonda di mosto e deve essere produttiva assai, ma di qualità inferiore.

Biona

ORDINE 1° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal signor dott. Tioli (Montechiaro d'Asti).

Coltivato in varie località dell'Astigiana e del Casalese da lungo tempo ed in proporzioni mediocri: non risulta conosciuto nelle altre parti della provincia. Il frutto per alcuni caratteri presenta qualche analogìa col *cari*, al quale però cede in pregio

e bontà. È annoverato fra i vitigni di qualità meno nobile, e pare che la sua feracità sia la sola ragione per cui non è abbandonato.

È di natura robusta e vigorosa, caccia molto, dà frutto sui quattro anni, è di feracità notevole, e può durare lungamente fecondo: ama terreno tufaceo e ricco e le esposizioni apriche di mezzogiorno e levante: soffre facilmente e molto per la crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore cannella chiaro, punteggiato in nero; rigogliosi, robusti e duri, con internodi e midollo mediani, e viticci non pochi e legnosi. Non soffrono pei freddi invernali.

Gemma. — Saliente, sferoidale, con squama alla base di colore caffè. Schiudesi precocemente; ed il nuovo pampino è lanugginoso assai, frastagliato ai bordi, di colore verde chiaro ondeggiato.

Fiore. — La fioritura è precoce, ed il fiore va alquanto facilmente soggetto a soffrire gli effetti del melume e degli intemperî primaverili.

Foglia. — Grande, larga alla base e leggermente acuminata, sottile, liscia alla pagina superiore, mediocremente lanugginosa all'inferiore. Ha colore verde cupo che poi si copre di macchie rosse alla periferia e nel centro; la nervatura poco saliente, il pezziolo mediano e di colore violaceo.

Frutto. — Di maturanza primaticcia. Il grappolo è conico, coi racemoli alati alquanto ed il racemo lungo sssai.

Gli acini sono spargoli, rari, coi peduncoletti notevolmente lunghi, rotondi, con 12 mm. di diametro, leggermente disuguali e tutti maturi. Hanno colore azzurro con fondo nero ed aderiscono poco al racemo.

Il fiocine è sottile, opaco, assai pruinoso: la polpa mediocremente densa, assai succosa, d'ordinario con due o tre vinaccioli.

L'uva ha sapore semplice, gradevole, ed è ricercata eziandio come mangereccia. Infraddicia facilmente per l'umidità autunnale, nè può conservarsi a lungo. È ricca di mosto.

Da sola fornisce vino inferiore e di poca durata.

* Bonarda *

ORDINE 1° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal signor dott. Tioli (Montechiaro d'Asti)

È vitigno indigeno ai colli dell'Astigiana, del basso Monferrato e del circondario di Torino. Di là si diffuse negli altri vigneti della provincia ed è conosciuto e coltivato ovunque: ma in proporzioni notevoli e degne di riguardo solo nei circondarî d'Asti e di Casale e specialmente in quei vigneti e in quelle regioni che stanno più presso ai colli di Torino e di Chieri. È tenuto in pregio ed annoverato fra i vitigni migliori sia per la sua robustezza e feracità, sia per la bontà del suo frutto, sia per essere stato fin qui immune dall'infezione crittogamica. Questi caratteri ne diffondono ed accrescono la coltivazione, senza che però possa veramente annoverarsi fra i vitigni che tengono un primo posto nella produzione enologica della provincia.

È di natura rustica, vigorosa, robusta, caccia molto, dà frutto al quinto ed al sesto anno ed è in pieno vigore soltanto al nono ed al decimo; ma in compenso è ferace assai e di lunga fecondità. Si adatta a tutte le esposizioni e tutti i terreni; ma riesce meglio nelle esposizioni soleggiate ed apriche e nei terreni tufacei. Soffre difficilmente pei freddi invernali e ben poco per la crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore cannella con sfumatura rossiccia, più oscuro ai nodi: rigogliosi, robusti, con internodi e midollo mediani, viticci pochi e legnosi che alle volte hanno frutto di secondo sugo. Aderiscono bene al vecchio e soffrono difficilmente pei freddi invernali.

Gemma. — Saliente, con forma di amandola, un po' tumida e quasi affatto coperta di squama color castagno rossiccio. Schiu-

desi in epoca media ed il novello pampino è liscio e di color verde scuro.

Fiore. — La fioritura ha luogo in epoca mediana, ed il fiore non va soggetto ai danni del melume e resiste bene alle pioggie e nebbie ed ai venti primaverili.

Foglia. — Di grandezza superiore alla mediana, allungata, con cinque lobi, seni discretamente profondi, larghi e quasi circolari in fondo, spessa, liscia alla pagina superiore, leggermente tomentosa all'inferiore: di colore verde ricco e bello, che poi si tinge in giallo con macchie ferruginose; nervatura saliente, pezziolo mediano, rossigno.

Frutto. — Di maturanza mediana: il grappolo varia di forma tra la conica e la cilindrica, ma poco regolare, coi racemoli svolti ed alati, non di rado con uno che si protende dal nodo. Il racemo è erbaceo dal nodo in giù, verde, cadente e lungo.

Gli acini sono copiosi, densi, rotondi con 16 mm. di diametro, leggermente ineguali, senza traccia di abortiti e maturi tutti. Aderiscono bene al racemo ed hanno colore azzurro lucido con fondo nerastro.

Il fiocine è spesso, opaco, assai pruinoso: la polpa è densa, succosa, viscosa, d'ordinario con due o tre vinaccioli, se ben matura ricca di materia colorante.

L'uva ha sapor semplice, salato, gradevole anche come mangereccia, non infradicia facilmente per l'umidità autunnale e può conservarsi non poco tempo. Dà mosto in quantità mediocre.

Ottiensene vino da pasto buono, colorato, asciutto, pieno, serbevole. D'ordinario non se ne fa vino da sola; e nell'Astigiana si mescola di preferenza colla *fresia* e colla *barbera*.

Oltre alla descritta, distinguonsi altre due varietà di *bonarda*. I caratteri che le differenziano appartengono specialmente al frutto. Una di esse ha d'ordinario il grappolo piramidale, i racemoli cadenti ma non disformi, il racemo lungo, di color rosso e rossi i peduncoletti degli acini: questi poi sono alquanto più piccoli e di color più oscuro e quasi nero, ma lucido assai. Tale

varietà è forse coltivata più estesamente che la precedente, e certamente la supera in pregio e bontà.

L'altra si differenzia e si distingue per il racemo che è più rigido e per il numero degli acini abortiti. Anche il colore dell'acino tende maggiormente all'azzurro, mentre la polpa è più densa ed ha sapore più fino. Tali caratteri fan dubitare che siavi stata confusione col *neretto*, col quale hanno grande analogia.

Dal circondario di Acqui sono stati inviati alla Commissione campioni di uva detta *bonardone*. Di fatto non è che una grossa *bonarda*, conservandone il tipo, ma non la finezza e la bontà del sapore, del paro che la lucidezza del colorito. Il grappolo ha volume straordinario, gli acini misurano 22 mm. di diametro ed han colore che tende maggiormente al violaceo, poco lucido e leggermente plumbeo. L'uva manca di sale; e quanto è ricca di mosto, altrettanto produce vino d'inferiore qualità. Del resto è coltivata in proporzioni affatto insignificanti.

Borgogna

ORDINE 1° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal signor cav. Braggio (Strevi, Acqui).

Sotto di questo nome generico e che accenna ad una ricca regione viticola meglio che ad una specie particolare di vitigno, dal cav. Braggio di Strevi è stato presentato un campione, che quasi senza pericolo di errore puossi ritenere un *frankental*.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore cannella giallastro, rigogliosi, di tessitura quasi floscia; con internodi mediani, midollo copioso e molti viticci, di cui parte legnosi. Aderiscono bene al vecchio.

Gemma. — Poco saliente, tumida, compressa, di forma conica, coperta di squama colore cannella chiaro.

Foglia. — Grande, rotonda, quinquelobata, ma poco distinti e lobi e seni: alquanto spessa, liscia alla pagina superiore, ruvida e non tomentosa all'inferiore; nella maturanza si copre di macchie giallastre e legnose; ha la nervatura saliente, il pezziolo lungo e rossigno.

Frutto. — Il grappolo è voluminosissimo (quasi tre chilogrammi di peso), coi quattro racemoli superiori sporgenti, eretti, grossi, quasi quattro grappoli; e col racemo erbaceo, verde, ma duro, grosso, rigido e forte. L'estremità inferiore del grappolo è sensibilmente ricurvata.

Gli acini agglomerati, sovrapposti gli uni agli altri, copiosissimi, rotondi, con 20 mm. di diametro; hanno colore azzurro con fondo violaceo scuro ed aderiscono bene al racemo.

Il fiocine è sottile, opaco, ben pruinoso; la polpa è densa, duracina, succosa, con uno o due vinaccioli.

L'uva è insipida, senza aroma, ma non ingrata; abbonda di mosto.

È vitigno certamente di grandissima fecondità, ma il cui vino è di qualità scadente.

Crovattone

ORDINE 2° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal signor avv. Leardi (Viguzzolo, Tortona).

È vitigno quasi speciale al Tortonese, coltivato solo in alcune località, ma assai scarsamente. È tenuto in poco pregio; e di fatto vuolsi annoverare fra i vitigni di qualità infima. Presenta nel frutto alcune analogie colla *barbera*, ma non ne divide per nessun modo i pregi, a quel modo che, non ostante l'analogia del nome, non ha che fare col *crovattino* e col *crova*.

È di natura robusta e rustica; caccia molto; dà frutto all'età ordinaria; è assai ferace e dura lungo tempo fecondo. Si adatta a tutte le esposizioni e a tutti i terreni, nè soffre sia per i geli invernali, sia per la crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore cannella, rigogliosi, robusti, con internodi mediani, poco midollo e pochi viticci, la maggior parte erbacei. Resistono bene ai geli invernali.

Gemma. — Conica, un po' schiacciata, pronunciata e tumida.

Fiore. — Non soffre i danni del melume e resiste al paro dei più robusti vitigni ai venti ed alle pioggie e nebbie primaverili.

Foglia. — Di grandezza media, di forma triangolare, con cinque lobi ed i seni superiori profondi; spessa, liscia superiormente e leggermente lanugginosa al disotto. Ha color verde cupo che nella maturanza dell'uva si copre di macchie rossastre; la nervatura saliente, il pezziolo mediano.

Frutto. — Di maturanza mediana. Il grappolo è di forma quasi cilindrica, corto, voluminoso, col racemo erbaceo e verde con macchie legnose.

Gli acini sono compressi, ovati, con 20 o 21 mm. di diametro verticale e 16 o 17 di diametro trasversale, generalmente uguali, maturi tutti e senza traccia di abortiti. Aderiscono bene al racemo ed hanno color azzurro con fondo quasi nero.

Il fiocine è spesso, opaco, pruinoso; la polpa densa, un po' duracina, succosa, d'ordinario, con due o tre vinaccioli.

L'uva è insipida, senza profumo, aroma e sale. Soffre facilmente per l'umidità autunnale e non è atta a conservarsi. Ottiensene vino inferiore affatto e di pochissimo pregio.

---

* Cari *

ORDINE 1° — GENERE 1°

Tralci spediti dai signori dott. Girola (Castelnuovo d'Asti), cav. Pastrone, prevosto (Ferrere, Asti), Ovetti Francesco (Castelceriolo, Alessandria).

Detto *carola* nell'Alessandrino e nel Tortonese, conosciuto anche col nome di *taddone* e di *fra Germano* sui colli del circon-

dario di Torino e, se non identico, almeno di una stessa famiglia col *pellaverga* dei colli saluzzesi. Puossi ritenere indigeno di quelle regioni. Nella provincia di Alessandria è coltivato in proporzioni di qualche riguardo, ma sempre ristrette assai, nei vigneti che stan più presso ai colli di Torino e di Chieri. Vi è tenuto in pregio per la salubrità e l'ottima qualità dell'uva come mangereccia. Non manca eziandio di pregio pel vino.

È vitigno vigoroso, che caccia molto, di natura però leggermente delicata; dà frutto al quarto anno; è di mediocre feracità e dura fecondo la vita ordinaria dei vitigni. Resiste ai freddi invernali, se non troppo intensi, ma solo mediocremente alla crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore cannella, più scuro e quasi nero ai nodi; rigogliosi, di tessitura media, con midollo copioso, internodi mediani, viticci molti e legnosi, aventi non di rado frutto di secondo sugo. Aderiscono bene al vecchio e non van immuni da soffrire pei geli e freddi invernali, massime nelle esposizioni al nord e meno apriche.

Gemma. — Saliente, di forma quasi conica, non molto grossa, con squama del colore del nodo. Schiudesi tardivamente ed il novello pampino è di color rossiccio.

Fiore. — La fioritora è tardiva; ed il fiore soffre facilmente i danni del melume e pelle nebbie e pioggie e pei venti primaverili.

Foglia. — Di grandezza media, alquanto allungata, con cinque lobi ed i seni larghi e mediocremente profondi, spessa, rugosa, e vesciculosa alla pagina superiore, mediocremente tomentosa all'inferiore. Nella maturanza dell'uva il suo color verde si fa più cupo con macchie rossiccie e ferruginose. La nervatura è sottile, saliente, il pezziolo mediano.

Frutto. — Di maturanza tardiva. D'ordinario il grappolo ha forma media tra la conica e la cilindrica, i racemoli superiori

grossi e sporgenti, volume più che mediano, il racemo corto, erbaceo dal nodo in giù, grosso e rigido, verde.

Gli acini sono densi, non di rado compressi, subrotondi, con 16 mm. al diametro verticale e 15 al trasversale, poco uguali, non sempre tutti maturi e non di rado molti abortiti. Han colore bigio chiaro con fondo azzurro.

Il fiocine è sottile, trasparente, pruinoso; la polpa acquosa e succosa molto, d'ordinario con due vinaccioli.

L'uva ha sapore semplice, gradevole ed aromatico come mangereccia; non resiste guari all'umidità autunnale, ed anche raccolta bene asciutta è di breve conservazione. Abbonda di mosto.

Ottiensene vino da pasto di seconda qualità, poco colorato, limpido, leggero, andante, abboccato, di pronta maturanza. Si usa mescerlo generalmente con altre uve.

Sui colli di Torino e di Chieri distinguonsi tre varietà di *cari:* il grosso, che è il descritto; il piccolo, che ha colore più scuro, l'acino ed il grappolo di minor volume; ed il chiaro, che più facilmente va soggetto alle influenze atmosferiche ed abbonda di acini abortiti e di non maturi.

Calora

ORDINE 2° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal signor march. Negrotto (Novi Ligure).

È vitigno quasi speciale del Tortonese e del Novese; e più particolarmente dei vigneti posti nelle regioni limitrofe dei due circondarî, delle quali regioni puossi ritenere indigeno. Vi è coltivato in proporzioni modeste molto e ristrette, rappresentando solo in alcune parti il ventesimo di tutta la coltivazione. Sebbene non sia annoverato tra i vitigni più pregiati, non lo è nemmeno fra quelli più scadenti ed ignobili.

È di natura rustica e robusta; caccia molto; dà frutto al quarto anno; è di media feracità e dura fecondo come gli altri vitigni. Preferisce i terreni argillo-ghiaiosi, non soffre facilmente pei geli invernali, nè va soggetto alla crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore cannella chiaro, robusti, con internodi e midollo mediani, viticci pochi e legnosi. Resistono bene ai freddi invernali.

Gemma. — Saliente, conica, tumida alla base, coperta di squama colore castagno scuro. Schiudesi tardivamente ed il giovine pampino ha colore bigio cinereo.

Fiore. — La fioritura è tardiva; ed il fiore non soffre maggiormente che di altri vitigni pei venti, le pioggie e le nebbie primaverili, nè va soggetto ai danni del melume.

Foglia. — Di lunghezza media, allungata, con cinque lobi ed i seni superiori profondi, spessa, liscia alla pagina superiore e leggermente tomentosa all'inferiore. Ha colore verde cupo, che poi si copre di macchie rossastre; nervatura poco saliente, pezziolo mediano tinto in rosso.

Frutto. — Di maturanza media. Il grappolo d'ordinario ha forma quasi cilindrica, voluminoso nei piani, piccolo nei colli; il racemo corto, alquanto rigido, erbaceo dal nodo in giù.

Gli acini sono densi, non di rado compressi, oblunghi, con 15 mm. al diametro verticale e 13 al trasversale, generalmente uguali, tutti maturi e senza traccia di abortiti. Aderiscono bene al racemo ed han colore bigio con fondo violaceo tendente al rosso chiaro e quasi trasparente. Il fiocine è alquanto spesso, trasparente, mediocremente pruinoso; la polpa leggermente carnosa, attaccata al fiocine, d'ordinario con due vinaccioli.

L'uva ha sapor semplice, dolce, non mancante di sale e gradevole anche come mangiereccia; non infradicia tanto facilmente per l'umidità autunnale, ma non può conservarsi a lungo anche staccata dalla pianta. Dà mosto in mediocre quantità.

Ottiensene vino poco colorato, leggero, assai mediocre. Si pratica mescerla alla rinfusa con altre uve per vini comuni da pasto.

---

* Cossa *

ORDINE 2° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal signor Clivio (Quattordio, Alessandria).

È vitigno quasi speciale ai vigneti tra di loro limitrofi nelle regioni dei circondarî di Casale, Asti ed Alessandria. Vi è coltivato da tempo antico ed in alcuni luoghi in proporzioni di qualche riguardo. Si tiene in pregio quale vitigno di qualità non inferiore e per la bontà del prodotto e per la robustezza sua.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore cannella, più scuro ai nodi, robusti, rigogliosi, con internodi e midollo mediano, bene aderenti al vecchio.

Gemma. — Poco saliente, tumida alla base, conica, coperta di squama colore castagno scuro.

Foglia. — Piccola, allungata, con cinque lobi, di cui gli inferiori si allargano molto al pezziolo; spessa, liscia alla pagina superiore, ben lanugginosa all'inferiore e vellutata. Ha colore verde scuro con tinta giallastra; nervatura poco saliente e biancastra, pezziolo lungo e rossigno.

Frutto. — Il grappolo è di forma quasi cilindrica, coi racemoli superiori mediocremente spargoli, lungo, di volume medio, col racemo erbaceo, verde, allungato.

Gli acini sono densi e copiosi, subrotondi, con 13 mm. al diametro verticale e 12 al trasversale, disuguali alquanto e tutti maturi. Han colore azzurro carico, lucido e bello ed aderiscono bene al racemo.

Il fiocine è sottile, opaco, ben pruinoso; la polpa densa, duraccina, succosa, aderente alquanto al fiocine ed ai vinaccioli, che d'ordinario sono uno o due.

L'uva ha sapor semplice, non privo di sale, gradevole, ma aspretto. Pare non soffra per l'umidità autunnale. Ottiensene vino da pasto comune.

L'insieme dei caratteri dei campioni stati esaminati accusano un vitigno di qualità non scadente ed inferiore. Nella foglia presenta analogia col *cabernet* detto *bianco*.

---

* Dolcetto *

ORDINE 1° — GENERE 1°

Tralcio spedito dai signori conte Corsi (Nizza Monferrato), Peverati (Cassine, Alessandria) e cav. Bragio (Strevi, Acqui).

Per sinonimia *bignona* nell'Alessandrino, *dolzino* nel basso Monferrato, *uva del Monferrato* nella Liguria, *uva d'Acqui* nel Milanese, *uva ormeasca* nella valle della Bormida, ed impropriamente affatto *nebbiolo* nel Novese e nel Tortonese. Però ovunque è eziandio conosciuto col nome di *dolcetto*.

È vitigno proprio e caratteristico dell'alto Monferrato e dei vigneti della regione subappennina, dai colli del Tortonese fino a quelli del circondario di Mondovì. In essi, eccettuata la parte dell'Acquese, che sta più presso alle Langhe ed all'Astigiana, domina si può dire sovrano, raggiungendo ora il quarto, ora il terzo, or la metà della coltivazione, ed in alcuni luoghi formandone quasi la totalità. Nella linea dei colli, che dalle regioni circostanti ad Ovada si protende fin presso Nizza di Monferrato, il suo prodotto raggiunge maggior perfezione e se ne ottengono non solo vini da pasto, ma eziandio fini. Nell'Alessandrino è coltivato in proporzioni assai minori, e più poco ancora nell'Astigiana e nel Casalese. La stessa regione che lo rende così

adatto ai vigneti del subappennino, omessa eziandio la natura del suolo e la condizione del clima, vale a dire la maturanza primaticcia del suo frutto, sconsigliano dal coltivarlo in proporzioni notevoli, frammischiandolo sopratutto con altri vitigni, in quelle regioni in cui più elevata è la temperatura.

È di natura vigorosa, ma delicata; caccia mediocremente, dà frutto al terzo anno, è ferace, massime se in terreno propizio e ben coltivato, e può durare fecondo come gli altri vitigni. Ama le esposizioni soleggiate e di mezzogiorno. Vegeta benissimo nelle marne calcaree che songli le più adatte; riesce bene nelle marne argillose, in cui l'acino diventa più grosso ed acquoso; meno bene nelle argille miste e ferruginose.

Nei colli resiste come gli altri vitigni ai freddi invernali; ma è facilmente affetto dalla crittogama, quantunque più o meno intensamente in ragione delle località e dei metodi di coltivazione.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore avana striato, più scuro ai nodi, di tessitura media e mediocremente rigogliosi, con internodi e midollo mediani, viticci pochi e legnosi. Aderiscono abbastanza bene al vecchio, e nei colli non soffrono più che gli altri vitigni pei freddi invernali.

Gemma. — Saliente, conica, tumida e grossa, con squama alla base di colore del legno. Schiudesi tardivamente ed il novello pampino è leggermente lanugginoso, di color verde con bordi rossicci.

Fiore. — La fioritura è precoce; ed il fiore soffre con facilità per le nebbie e pioggie e pei venti primaverili, come va soggetto, massime se in terreni non adatti, ai danni del melume.

Foglia. — Piccola, quinquelobata, con seni distinti e profondi, alquanto spessa, leggermente rugosa, senza lanuggine alla pagina inferiore. Nella maturanza dell'uva si tinge in giallo e poi assume color rosso vivo, massime al contorno. La nervatura è poco saliente, il pezziolo mediano e rossigno.

Frutto. — Di maturanza primaticcia. Il grappolo d'ordinario ha forma piramidale, volume medio, i racemoli, in ispecie i superiori, spargoli e pendenti, il racemo lungo, alquanto floscio, erbaceo e rosso, come rossi sono i peduncoletti.

Gli acini sono spargoli, poco densi, rotondi, ma disuguali, variando il diametro da 11 a 16 mm., non tutti egualmente maturi ed alle volte con non pochi abortiti. Aderiscono poco bene al racemo e, maturi, cadono facilmente al suolo; hanno colore nero azzurro leggermente vellutato.

Il fiocine è sottile, opaco, assai pruinoso; la polpa succosa, leggermente viscosa, tinta in rosso, con due vinaccioli.

L'uva ha sapore semplice, dolce, salato, non privo affatto di aroma proprio. Per la pioggia non infradicia, ma si staccano e cadono gli acini; non è atta a conservarsi ed è mediocremente ricca di mosto.

Ottiensene vino da pasto, pieno, ricco di colore, abboccato, mediocremente spiritoso, con poca acidità, poco tannino, di pronta maturanza e di corta durata. La sua prontezza nel maturare è causa che, se fatto a dovere, riesca bevibile e salubre passati solo 15 giorni dalla fermentazione. Le sue proprietà sono rialzate nei colli che sono a tale vitigno più favorevoli, quali i colli di Ovada, Morzasco, Strevi. Ivi ha molto alcool e può fornire vini da intermezzo assai conservabili.

Il taglio del *dolcetto* colla *barbera* riesce assai bene, l'abbondanza del tannino di questa compensandone la deficienza nel *dolcetto*.

Oltre alla descritta havvi altra varietà di *dolcetto*, detto a *gambo verde*, a motivo del colore del racemo e dei peduncoletti. Il grappolo è alquanto più voluminoso e d'ordinario con forma quasi cilindrica e coi racemoli meno cadenti. Gli acini sono più grossi, aderenti alquanto meglio al racemo, ma di sapore meno squisito della varietà a *gambo rosso*. In non poche località ottiene la preferenza perchè superiore in feracità e meno soggetto ad essere infetto dalla crittogama. Da Alice-bel-Colle è

stato inviato un altro esemplare col nome di *dolcetto passerino*. Il vitigno mostra natura più robusta e l'acino aderisce meglio al racemo.

Faraudino

ORDINE 1° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal signor cav. SERAFINO (Albugnano, Asti).

Per sinonimia *uva del merlo*. È coltivato soltanto in alcune località ed in minime proporzioni, così che puossi annoverare fra i vitigni appena conosciuti. Produce uva di ottima qualità mangereccia.

È vitigno di natura delicata e non tanto vigorosa; caccia mediocremente; è in piena produzione al terzo anno, conserva la sua fecondità come d'ordinario gli altri vitigni ed è di mediocre feracità. Ama terreni tufacei ed esposizioni ben soleggiate. I freddi invernali, se intensi, lo danneggiano facilmente, e soffre molto per la crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore cannella giallastro striato, alquanto più oscuro ai nodi; di tessitura floscia, con internodi mediani e molto midollo. Aderiscono mediocremente al vecchio e soffrono facilmente pei geli invernali.

Gemma. — Saliente, un po' tumida, con forma conica e quasi affatto coperta di squama colore castagno scuro.

Fiore. — Soffre facilmente per le nebbie, pioggie e pei venti primaverili, sebbene non lo si debba annoverare fra i più delicati.

Foglia. — Grande, allungata, con cinque lobi indicati alla nervatura, ma non svolti gli inferiori e coi seni poco profondi; spessa, rugosa e vesciculosa alla pagina superiore, poco lanug-

ginosa all'inferiore. Il suo colore verde cupo nella maturanza dell'uva si copre di macchie gialle e ferruginose; la nervatura è saliente, rilevata anche la sotto-nervatura; il pezziolo lungo e rossigno.

Frutto. — Di maturanza mediana. Il grappolo è di forma piramidale, lungo, coi racemoli superiori allungati e cadenti. È lungo eziandio ed assai il racemo, biancastro con tinta rossigna.

Gli acini sono spargoli e densi, rotondi, con 13 mm. di diametro, ma poco uguali, tutti maturi. Aderiscono poco al racemo, hanno colore violaceo con macchie ferruginose e fondo rossigno.

Il fiocine è sottile, trasparente, poco pruinoso, con macchie ferruginose. La polpa densa, succosa, un po' attaccata al fiocine, tinta in rosso e con uno o due vinaccioli.

L'uva ha sapor semplice, salato, gradevole anche come mangiereccia; resiste all'umidità autunnale, se non prolungata, e può conservarsi anche sulle stuoie. È ricca di mosto.

Nella totalità dei caratteri, e specialmente nel frutto, presenta questo vitigno non poca analogia col *cortese nero*.

Il signor Serafino, corrispondente della Commissione per Albugnano d'Asti, riferì che il *faraudino* da solo produce vino limpido, delicato, leggiero, di facile digestione, non carico di colore. Aggiunge che, mescolato con altre uve, ne migliora il vino, rendendolo più fino e meno colorato.

---

* Fresia *

ORDINE 2° — GENERE 1°

Tralcio spedito dai signori cav. Pastrone, prevosto (Ferrere, Asti) e cav. dott. Girola (Castelnuovo, Asti).

Per sinonimia *flesia* e *freisa*. La sua coltivazione, che pochi anni addietro si poteva riguardare, almeno quanto ad importanza nella vinificazione, ristretta ad alcune regioni del circondario di

Asti e di Casale, è al presente diffusa largamente non solo in quei due circondari, ma eziandio nell'Acquese e nell'Alessandrino, cosicchè vuol essere annoverato fra i vitigni che occupano nella provincia un posto di maggior rilievo. In moltissime località, fra le altre di Cisterna, Castelnuovo d'Asti, Pino d'Asti, Serravalle d'Asti, Ferrere, Camerano, Tonco, Vignale, costituisce, ove il terzo, ove la metà dei vitigni coltivati. Le ragioni di tale preferenza, oltre alla sua robustezza e feracità, che si smentisce quasi mai, sono la facilità con cui il suo vino si conserva, la ricerca che se ne fa in commercio e l'essere fin qui stato immune dalla crittogama. Si rimprovera ai vini di *fresia* asprezza, rigidezza ed abbondanza di tannino, ma oltre che il difetto dell'asprezza varia di grado per diversità di clima e di suolo e ad esso si può ovviare mescendo la *fresia* con altre uve: pare che la grande maggioranza dei coltivatori reputi i pregi e gli avvantaggi superiori ai difetti. Nell'Astigiana e nel Casalese è ritenuto quale uno dei vitigni di più lucrosa e conveniente coltivazione, mentre quanto a pregio e bontà è riguardato, e meritamente, inferiore alla *barbera* ed al *grignolino*, ben inteso trattandosi di vini da pasto.

Costituisce la *fresia* un tipo affatto speciale, e devesi ritenere originario dei colli che si distendono fra Asti e Torino. Ha natura rustica, vigorosa, singolarmente robusta; caccia molto; dà frutto al terzo ed al quarto anno ed è in pieno vigore al settimo. È di rimarchevole feracità e dura lungamente fecondo. Non va soggetto alla crittogama, e pochi vitigni resistono con tanta facilità ai freddi invernali ed alle vicende atmosferiche.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore cannella biancastro striato, più scuro ai nodi, rigogliosi, forti e robusti, con internodi mediani, poco midollo, molti viticci, la più parte legnosi ed alcune volte con frutto di secondo sugo. Aderiscono fortemente al vecchio e resistono fortemente ai freddi invernali.

Gemma. — Saliente, grossa, tumida, coperta alla base di squama colore rossiccio scuro. Si schiude in epoca media, ed il novello pampino è leggermente lanugginoso, di colore verde pallido, quasi vellutato e rosso ai bordi.

Fiore. — La fioritura ha luogo in epoca media ed il fiore resiste assai alle nebbie e pioggie ed ai venti primaverili, nè va soggetto ai danni del melume.

Foglia. — Piccola, quinquelodata, d'ordinario poco svolti i lobi inferiori, che sono allargati assai al pezziolo, coi seni poco profondi, spessa, leggermente rugosa alla pagina superiore, non lanugginosa, ma con peli all'inferiore. Di color verde cupo con macchie rossastre e ferruginose; la nervatura saliente, il pezziolo mediocre e rossigno.

Frutto. — Di maturanza tardiva. Il grappolo d'ordinario ha forma quasi cilindrica, allungata, volume mediocre; i racemoli distinti, leggermente cadenti, il superiore alato e sporgente; il racemo floscio, cadente, assai lungo, erbaceo dal nodo in giù, verde.

Gli acini sono copiosi e densi, oblunghi, con 14 mm. al diametro verticale e 12 al trasversale; leggermente inuguali e senza traccia di abortiti, ma non sempre egualmente maturi; avvenendo anzi nelle esposizioni meno soleggiate e negli anni di abbondanza che in molti grappoli all'estremità inferiore non siano maturi intieramente. Aderiscono bene al racemo ed hanno colore azzurro con fondo nero.

Il fiocine è opaco, spesso, poco pruinoso; la polpa è acquosa, succosa, d'ordinario con due vinaccioli.

L'uva ha sapor semplice, ma aspro e non gradevole, non infradicia facilmente per l'umidità autunnale, ma non è atta a conservarsi e, matura, appassisce presto; è ricca di mosto.

Ottiensene vino colorato, ricco di tannino, con alcool da 10 a 12 gradi, di lenta maturanza, serbevolissimo. Serve molto bene al taglio dei vini leggieri.

Oltre alla descritta, che è la *fresia di Chieri* o la *fresietta*,

più estesamente coltivata, sonvene altre due varietà: la *fresia grossa* e la *fresia pica*. Il campione dipinto appartiene alla *fresia grossa*. Questa ha il grappolo più voluminoso, con forma quasi conica, gli acini più grossi e di color azzurro più spiccato.

La *pica* invece ha il grappolo più piccolo e più corto, con forma che ha analogia colla *pigna*, colorito più carico e nero; anche il suo vino riesce più colorito e meno aspro.

Ghiara d'Adda

ORDINE 1° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal signor cav. SERAFINO (Albugnano, Asti).

L'unico campione di tale vitigno è stato inviato da Albugnano d'Asti dal corrispondente avv. Serafino. Pare che la coltivazione, ma in piccola proporzione, si estenda ai vigneti di Cocconato di Asti.

È di natura rustica e, se si deve giudicarne dal frutto, quasi selvatica. Caccia mediocremente; dà frutto al quarto anno, ha feracità superiore alla media e fecondità lunga come d'ordinario gli altri vitigni. Resiste ai freddi invernali e soffre poco per la crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore cinereo biancastro, più oscuro ai nodi, di tessitura ed internodi mediani e con midollo copioso. Resistono bene ai geli invernali.

Gemma. — Saliente, conica ed un po' tumida alla base, coperta di squama colore dei nodi.

Foglia. — Di grandezza media, quasi piramidale, trilobata, con due seni profondi e quattro sotto seni che non formano lobi; poco spessa, liscia al disopra, mediocremente tomentosa al disotto. Nella maturanza dell'uva ha color rosso sanguigno con

macchie ferruginose; la nervatura è saliente, indicata anche la sotto-nervatura; il pezziolo lungo, rossigno.

Frutto. — Di maturanza media. Il grappolo è quasi cilindrico nella parte inferiore, nella parte superiore tre racemoli si protendono alati ed eretti; ha grossezza media ed il racemo erbaceo, alquanto lungo.

Gli acini sono densi, compressi, rotondi, con 16 mm. di diametro, ma leggermente ineguali, tutti maturi. Aderiscono bene al racemo ed hanno colore bigio azzurro con fondo violaceo carico.

Il fiocíne è spesso, opaco, medianamente pruinoso, con tinta poco lucida e quasi slavata; la polpa succosa, leggermente glutinosa ed aderente al fiocine, con due vinaccioli, oltre gli abortiti.

L'uva ha sapore semplice, ma aspro e quasi quale lo si ritrova nelle uve selvatiche. Dà vino chiaro e volgare.

---

* Grignolino *

ORDINE 1° — GENERE 1°

Tralci spediti dai signori avv. Leardi (Viguzzolo, Tortona), Carlo Bellingeri (Carezzano, Tortona), cav. Sirombo (Alessandria), Manacorda (Solonghello, Casale), e Pugno (S. Giorgio, Casale).

Per sinonimia detto anche *barbesino*, *verbesino*, *balestrà*, *arlandino*, *girodino*, *rossetto*, coll'avvertenza però che questi nomi, mentre si riferiscono tutti a vitigni aventi un medesimo tipo, esprimono ad un tempo parecchie sotto-varietà dello stesso vitigno, ben determinate e distinte.

È il *grignolino* indigeno ai colli dell'Astigiana e del Casalese: tiene un luogo cospicuo nella coltivazione di quei due circondarî: vi è meritamente risguardato come uno dei migliori vitigni per vino da pasto; e ad esso in molta parte si deve la buona rinomanza dei vini che in quelle regioni si preparano e si smerciano. La sua coltivazione di là è stata diffusa nelle altre parti della provincia; più notevolmente nell'Alessandrino e nel

Tortonese; meno nel Novese e nell'Acquese, ove prevalgono altri ceppi di vite. Forse nel Casalese e nell'Astigiana la sua coltivazione da alcuni anni è alquanto scemata; ma certamente vi terrà sempre notevolissimo posto e sempre sarà riguardato come uno dei migliori vitigni che si possiedano. È a desiderare che non cessi dall'essere tenuto in onore.

È di natura rustica e robusta; caccia mediocremente: dà frutto al quarto anno; è di feracità superiore all'ordinaria e dura fecondo quanto lo sogliono gli altri vitigni. Si confà a tutti i terreni ed a tutte le esposizioni; però se queste non sono ben soleggiate ed a mezzogiorno il suo frutto non raggiunge perfetta maturità. Soffre poco dalla crittogama e resiste assai bene ai freddi invernali.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore cannella biancastro, alquanto più scuro ai nodi, rigogliosi, robusti, con internodi mediani e poco midollo. Aderiscono bene al vecchio e resistono, come d'ordinario gli altri vitigni, ai freddi invernali.

Gemma. — Saliente, conica, ben pronunziata, con squama alla base di color castagno scuro. Schiudesi in epoca media ed il novello pampino è coperto di fina lanuggine cinerea ed ha colore verde pallido.

Fiore. — La fioritura ha luogo in epoca mediana: ed il fiore non soffre facilmente per le pioggie, le nebbie ed i venti primaverili e pei danni cagionati dal melume.

Foglia. — Di grandezza superiore alla mediana, quinquelobata, coi seni profondi ed aperti: spessa, grossolana e rugosa superiormente, poco lanugginosa al disotto. Ha color verde scuro, che poi ingiallisce e si copre ai bordi di macchie rossastre; nervatura poco saliente; pezziolo mediano e rossigno.

Frutto. — Di maturanza tardiva. Il grappolo ha soventi forma piramidale; ma non havvi vitigno in cui assuma forme più svariate. Il racemo lungo, dal nodo in giù erbaceo, verde; spesso

dal nodo si protendono viticci ed alle volte un racemolo avente quasi il volume di altro grappolo.

Gli acini sono densi, serrati, alle volte quasi compressi, non affatto sferici, con 12 mm. di diametro, leggermente disuguali; aderiscono bene al racemo. Allo stato di perfetta maturità hanno color violaceo carico con tinta azzurra: ma il colore e la tinta impallidiscono a misura che è minore la maturità. Da ciò una gradazione di tinte nel medesimo grappolo.

Il fiocine è sottile, opaco, ben pruinoso; la polpa è densa, leggermente croccante, succosa, d'ordinario con tre o quattro vinaccioli.

L'uva ha sapor semplice, salato, gradevole, non priva di un aroma proprio. Non infradicia tanto facilmente per l'umidità autunnale e può conservarsi alcuni giorni sulla pianta e staccata. È ricca di mosto. Però se l'annata non volge affatto propizia, molti grappoli non raggiungono perfetta maturità.

Ottiensene vino da pasto scelto, limpido, di colore granatino, asciutto, nervoso, assai salubre, di alcool non inferiore a 12 gradi: abbondante di tartrati ed acidi. È abboccato e con freschezza sua propria, dovuta all'abbondanza dei tartrati. Dura assai, migliora invecchiando e resiste ai viaggi. Questo, vino aggiuntovi un po' di *bonarda*, o di *barbera*, o di *nebbiolo*, o di *fresia*, guadagna in serbevolezza, diventando anche più morbido.

Barbesino, — per sinonimia *verbesino*, sui colli di Alessandria *arlandino*, nel Tortonese *balestrà*, nell'Alessandrino, e più ancora nel Casalese e nell'Astigiana, è ritenuto come varietà superiore e più fina del *grignolino* comune.

I caratteri che da questo specialmente lo differenziano sono:

Foglia. — Più allungata e quasi piramidale: più spessa e grossolana, con rughe più pronunziate alla pagina superiore, lanuggine più copiosa all'inferiore, nervatura più saliente.

Frutto. — Il grappolo ha pur esso forma piramidale più pronunciata; i racemoli superiori più sporgenti; gli acini più piccoli,

oblunghi, variando i due diametri di 2 mm.; allo stato di perfetta maturità l'uva ha colore più oscuro con leggera sovratinta ferruginosa, sapore un po' più aspretto, ma più pronunziato lo aroma proprio del vitigno.

Rossetto. — Pare così denominato perchè molti acini son sempre imperfettamente maturi e conservano colore verde chiaro con leggera tinta violacea. Ha il grappolo più corto, conico, irregolare, ed i racemoli meglio pronunziati e sporgenti che non il *grignolino comune.*

L'acino eziandio è più grosso che non quello del *grignolino*, e più allungato che non quello del *barbesino*, essendo di 3 mm. la differenza dei diametri.

Girodino. — In alcune località si ritiene varietà distinta e più fina del *grignolino* comune. Però ha tutti i caratteri di questo, e la maggior finezza che si vuole attribuire al suo vino non basta a differenziarlo.

Barbesinone. — Il nome medesimo indica una sotto varietà distinta pel volume ed i caratteri del frutto.

Di fatto il grappolo è più voluminoso assai e gli acini più grossi, compressi, densissimi e sovraposti in varî ordini gli uni agli altri. Per compenso il colorito è più chiaro, quasi bigio e poco bello: il sapore meno fino e delicato.

È varietà forse più produttiva, ma fuori di dubbio scadente.

---

* Lambrusca *

ORDINE 1° — GENERE 1°

Tralcio spedito dai signori cav. SIROMBO (Alessandria), comm. BONGAGLIASSO (Valenza), conte CONZANI (Alessandria).

Per sinonimia *moretto* e *crovetto* nell'Alessandrino, *crovino* nell'Astigiana e nel Casalese, *porcino* nell'Acquese. Nessun vitigno presenterebbe una famiglia così numerosa per varietà ben

distinte le une dalle altre, se allo stesso tipo comune debbono veramente riferirsi tutti i vitigni che colla denominazione di *lambrusca* son designati. Oltre al *moretto*, di cui già si è tenuto parola nella descrizione fattane, si distingue la *lambrusca* nera a gambo verde, e la *lambrusca* nera a gambo rosso; la *lambrusca* ad acino oblungo; la *lambrusca* rossa e la *lambrusca* montagnina.

La *trinchera* di Nizza marittima, una delle basi dei vini di *bellet*, è pur essa detta *lambrusca* e *crovino*, ed il conte Gallesio opina che la *lambrusca* coltivata nell'Alessandrino sia la *trinchera* di là importata; quasichè si debbano alla diversità di clima, di suolo, di coltivazione le diversità di caratteri che ora contrassegnano i due vitigni. È però a notare che la *trinchera* o *crovino* di Nizza è pur essa coltivata nel Valenziano ed in altri luoghi della provincia alessandrina e che differisce per modo dalla *lambrusca* nostrana, che nulla legittima l'identità dei due vitigni.

Quanto alla *lambrusca* di Modena, coltivata eziandio a Castelnuovo Bormida, ha un tipo proprio, dalla *lambrusca* affatto distinto.

La ragione per cui uve diverse poterono ricevere lo stesso nome pare si debba alla consuetudine propria di molti luoghi di denominare *lambrusca* vitigni nati spontaneamente e di natura selvatica. Mentre altri di essi, migliorati coi metodi di coltivazione, ricevettero altri nomi, alcuni forse ritennero quello di *lambrusca;* donde tanta varietà di ceppi sotto lo stesso nome. Ad ogni modo, premessa la descrizione della *lambrusca* comune o *crovino*, è certamente il caso di far conoscere le altre varietà.

È la *lambrusca* vitigno indigeno ai vigneti della provincia ed in esso estesamente ed universalmente coltivato; e ciò tanto più se si ammelta l'identità di tipo fra di essa ed il *moretto*. La zona dei vigneti della provincia, nei quali la sua coltivazione raggiunge il quarto, il terzo e fin la metà su tutti i vitigni, è estesa assai sia nell'Alessandrino e nell'Acquese, sia nel Novese e nel Tortonese,

sia finalmente in non poche località dell'Astigiana e del Casalese. La robustezza e feracità sua del paro che il colore molto carico del suo vino, che fin quasi a ieri era causa che fosse ricercato in commercio, e non certamente la bontà e la superiorità sua sopra altri ceppi, sono causa di questa preferenza. Pare tuttavia che la sua coltivazione tenda a diminuire e che debba lasciare posto a vitigni più nobili, certamente con vantaggio dei coltivatori.

È vitigno rustico, vigoroso, robusto assai; caccia molto, dà frutto al quarto e quinto anno, è di feracità singolare; ma invecchia più precocemente di molti altri vitigni. Si adatta a tutti i terreni ed a tutte le esposizioni e non soffre pei freddi invernali e per la crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore avana rossiccio, striato, più oscuro ai nodi, rigogliosi, robusti, duri, con internodi e midollo mediani, molti viticci e legnosi, bene aderenti al vecchio. Non soffrono facilmente pei freddi invernali.

Gemma. — Saliente, grossa, tondeggiata, con squame alla base di color castagno scuro, schiudesi tardivamente, ed il giovine pampino ha colore verde giallognolo, coi bordi ben tomentosi e tinti in giallo.

Fiore. — La fioritura è tardiva; ed il fiore non soffre i danni del melume e resiste assai bene alle nebbie e pioggie ed ai venti primaverili.

Foglia. — Grande, allungata, con cinque lobi; però poco svolti e poco profondi i seni; grossolana, rugosa alla pagina superiore, leggermente tomentosa all'inferiore. Ha colore verde cupo, che nella maturanza dell'uva si copre di macchie giallastre e legnose; nervatura saliente e di color rossigno; lungo e rosso il pezziolo.

Frutto. — Di maturanza primaticcia. Il grappolo è voluminoso

assai, lungo, con forma che si accosta alla conica, ma irregolare, il più delle volte ricurvo, coi racemoli superiori grossi assai; il racemo erbaceo dal nodo in giù, verde, corto, rigido e forte.

Gli acini sono densi, copiosissimi, generalmente eguali, rotondi, con 13 mm. di diametro, tutti maturi e senza traccia di abortiti. Hanno colore azzurro con fondo quasi nero poco lucido e bello. Aderiscono pochissimo al racemo e nello stato di maturità cadono facilmente al suolo.

Il fiocine è opaco, spesso, poco pruinoso e con poca fibra, molto ricco di materia colorante. La polpa è succosa ed acquosa, con quattro e fin cinque vinaccioli, colorata assai.

L'uva è insipida, senza sale, spoglia di ogni aroma; nelle pioggie autunnali si stacca, se matura, con facilità dal racemo; non è atta a conservarsi. Abbonda di mosto.

Ottiensene vino da pasto volgare, intensamente colorato, pieno, grosso, con poco corpo e poca forza, senza qualità distinte, di pronta maturanza e di poca durata. Poco raccomandabile.

Lambrusca ad acino oblungo. — Caratteri ben distinti la differenziano dalla *lambrusca comune*. Il *tralcio* ha poco midollo: la gemma è piccola; la foglia è trilobata coi seni appena visibili; il grappolo è oblungo, colla differenza di due mm. fra i diametri ed aderisce un po' meglio al peduncoletto; l'uva ha sapore semplice, ingrato ed aspro. Il vitigno presenta analogia colla *fresia*, ma appartiene ad altro tipo. Ritenendo che sia una *lambrusca*, vuolsi riconoscere che caratteri ben marcati la differenziano dalla comune.

Lambrusca rossa. — Se ne vollero distinguere due varietà: una ad acini agglomerati, l'altra ad acini rari. Però, tolto il grappolo, che nella *lumbrusca* ad acini rari è più allungato, cogli acini spargoli ed i racemoli cadenti, gli altri caratteri che le distinguono sono così insignificanti, che non si potrebbe affermare se quella distinzione sia giustificata dal fatto. Invece

sono ben rilevati quelli che la differenziano dalla *lambrusca comune*.

Il tralcio ha poco midollo e tessitura più forte e robusta.

La gemma è depressa e si schiude precocemente.

La foglia ha seni profondi e manca di lanuggine alla pagina inferiore.

Il grappolo ha rosso il racemo ed i peduncoletti degli acini. Questi han polpa densa ed aderiscono bene al racemo.

L'uva ha sapore gradevole anche come mangereccia e dà vino molto meno ordinario che la *lambrusca comune*, ricco di tannino e di facile conservazione.

È degno di avvertenza che lo stesso vitigno a Pecetto è chiamato *rossarino*, a S. Salvatore *bastrè*, e veramente presenta analogie particolarmente col primo.

Lambrusca nera a gambo rosso. — Anche questa ha caratteri ben distinti dalla *lambrusca comune*.

Il tralcio ha poco midollo e tessitura forte assai.

La gemma è depressa, affatto coperta di squama colore castagno scuro.

La foglia nella maturanza dell'uva si tinge in rosso.

Il grappolo ha i racemoli spargoli, cadenti ed è allungato assai.

Il racemo, legnoso fino al nodo, ha colore rosso e rossa la corona dei peduncoletti.

Gli acini sono densi, di colore azzurro con fondo rossastro, oblunghi, coi diametri di 13 e 15 mm.

La polpa è densa, succosa, aderente ai vinaccioli, che d'ordinario sono due o tre.

Il sapore è semplice, ma un po' aspro e poco grato. Pare che il vitigno sarebbe meglio denominato *lambrusca* ad acino oblungo con gambo rosso. Però si avverta che presenta molta analogia colla *rossera*.

Lambrusca montagnina. — Anche di questa si vollero distinguere due varietà: l'una a gambo rosso, l'altra a gambo

verde, differenziantesi appunto pel colore del racemo e per essere la prima alquanto migliore pel prodotto dell'altra.

Eccone i caratteri proprî:

Il tralcio ha molto midollo.

La gemma tumida, un po' depressa, coperta di squama colore castagno scuro.

La foglia è allungata, con cinque lobi ben distinti; nella maturanza dell'uva prima si tinge in giallo, poi in rosso.

Il grappolo ha forma media fra la cilindrica e la conica, il racemo erbaceo, avente al nodo alle volte un viticcio ed alle volte un piccolo tralcio.

Gli acini sono agglomerati e compatti, oblunghi, con 15 mm. al diametro trasversale e 17 al verticale, disuguali assai.

L'uva è insipida e ricca di mosto. Ottiensene vino affatto inferiore e carico di colore. Per questo rispetto, come per quello della feracità, ha i caratteri della *lambrusca comune.*

Un vitigno sotto il nome di *lambrusca dolce* è coltivato nelle langhe. Esso per nessun modo si può considerare come appartenente alla famiglia delle *lambrusche* che si coltivano nell'Alessandrino.

Da tutto ciò puossi conchiudere che un nome identico è dato a vitigni appartenenti a tipi diversi, che forse in diverse località sono altrimenti denominati.

Malaga

ORDINE 1° — GENERE 2°

Tralcio spedito dal signor cav. BRAGIO (Strevi, Acqui).

Il nome indica origine esotica; però sta di fatto che da non poco tempo è conosciuto e coltivato nella provincia uno speciale vitigno a cui si dà generalmente il nome di *malaga nostrano.* È avuto in pregio come vitigno fino e di buona qualità; ma col-

tivato solo qua e là in proporzioni così scarse da non esercitare influenza alcuna anche nella preparazione dei vini scelti. Molti campioni sono stati inviati alla Commissione col nome di *malaga*. Ma pochi fra di essi lo erano veramente, mentre la più parte appartenevano alla *malvasia*, all'*aleatico* ed al *moscato*.

È di natura delicata, caccia mediocremente ed è di mediocre feracità.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore cannella chiaro punteggiato in nero, mediocremente robusti, con internodi mediani, molto midollo e pochi viticci sottili e non intieramente legnosi. Pare non soffrano in colle pei freddi ordinarî.

Gemma. — Piccola, saliente, conica, coperta di squama colore rossastro scuro.

Foglia. — Di grandezza media, con cinque lobi indicati, ma non svolti e con seni poco profondi; sottile, liscia dalle due pagine, di colore verde slavato, colla nervatura sottile e poco saliente ed il pezziolo mediano, tinto leggermente in rosso.

Frutto. — Di maturanza tardiva. Il grappolo ha forma che si accosta alla cilindrica, allungato alquanto, poco sporgenti i racemoli.

Gli acini sono densi, rotondi, poco eguali, i maggiori con 15 mm. di diametro. Aderiscono bene al racemo ed han colore azzurro con fondo nero poco lucido.

Il fiocine è alquanto spesso, opaco, pruinoso; la polpa densa, viscosa, con uno o due vinaccioli.

L'uva ha profumo di moscato con leggero aroma di rosa; non infradicia facilmente per l'umidità autunnale, massime se ben coltivata ed in terreno confacente, e può conservarsi non poco tempo. Si adopera pei vini scelti profumati che riescono di lunga conservazione.

* Malvasia nera *

ORDINE 2° — GENERE 2°

Tralcio spedito dai signori cav. Sirombo (Alessandria) e conte Corsi (Nizza Monferrato).

Importato dalla Spagna e da lungo tempo conosciuto presso di noi, la coltivazione ne è diffusa in quasi tutta la provincia; ma, eccettuata forse una qualche località, in proporzioni poco notevoli ed inferiori a quelle del suo omonimo di colore bianco. Dagli intelligenti è tenuta in pregio per i risultati che possono ottenersene nella preparazione dei vini fini e da intermezzo. Presenta molta analogia colla *malvasia* di color bianco e con essa divide i caratteri che ad un tempo la fanno pregiata e ne limitano la coltivazione.

È di natura vigorosa, ma delicata alquanto; caccia molto e dà frutto al terzo ed al quarto anno: è di mediocre feracità e dura fecondo l'età ordinaria degli altri vitigni. Si confà a tutti i terreni, ma vuole esposizioni soleggiate ed a mezzogiorno. Soffre facilmente per la crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore cannella scuro, rigogliosi, con internodi e midollo mediani e con viticci legnosi. Aderiscono bene al vecchio e nei colli non soffrono pei freddi invernali ordinarî.

Gemma. — Saliente, tumida alla base, conica, coperta di squama colore rossastro scuro. Schiudesi in epoca primaticcia ed il giovine pampino è leggermente tomentoso e di color verde scuro.

Fiore. — La fioritura ha luogo in epoca mediana ed il fiore soffre facilmente pel melume e per le nebbie e pioggie ed i venti primaverili.

Foglia. — Di grandezza media, quinquelobata, con seni poco profondi, sottile, liscia dalle due pagine, di colore verde scuro, che poi si macchia di rosso carico, con nervatura distinta e fina, pezziolo mediano.

Frutto. — Di maturanza primaticcia. Il grappolo ha forma quasi piramidale, allungata, cadente, semplice; il racemo erbaceo dal nodo in giù, assai lungo, verde.

Gli acini sono densi, oblunghi, con 16 mm. al diametro verticale e 14 al trasversale, poco eguali, generalmente tutti maturi, con traccie di abortiti. Aderiscono bene al racemo ed il colore varia nei diversi grappoli e ceppi di vite dal nero azzurro al rossiccio cupo e rosso violaceo.

Il fiocine è spesso, opaco, mediocremente pruinoso; la polpa è poco densa, succosa, d'ordinario con due vinaccioli.

L'uva ha ben distinto il profumo e l'aroma della *malvasia;* infradicia facilmente per l'umidità autunnale e non è atta a conservarsi. È ricca di mosto.

Si usa pei vini profumati che riescono alcoolici, poco colorati, abboccati. Da sola conferisce al vino profumo troppo forte, così che si preferisce mescolarla con altre uve fine.

Da alcuni si distingue altra varietà di *malvasia* col nome di *malvasia rossa.* Però i campioni sotto di tale denominazione inviati alla Commissione non appartengono alla *malvasia*, bensì ai *moscati* , e propriamente rappresentano un bel tipo di *moscato* greco rosso.

Questa confusione della *malvasia nera* con vitigni di tipo diverso spiegano forse come l'Acerbi, o meglio il Decardenas, nella descrizione delle uve di Valenza, distingua sei varietà di *malvasia* che esso descrive. Dall'esame di tutti i campioni ricevuti dalla Commissione si dovette benissimo riconoscere che la *malvasia* si confonde troppo spesso con vitigni affini, quali i *montepulciani*, i *moscati*, l'*aleatico;* ma per nessun modo risultonne quella moltiplicità di varietà, non essendo certamente un tratto caratteristico per costituire una varietà distinta il diverso grado di colorito che si riscontra nei grappoli provenienti dai ceppi diversi, quando ciò si ravvisa in grappoli provenienti dallo stesso ceppo.

Moradello

ORDINE 2° — GENERE 1°

Tralcio spedito dai signori dott. Balladore (Guazzora, Tortona) e cav. can. Bertetti (Castelnuovo Scrivia).

È vitigno proprio del Tortonese e più specialmente dei vigneti posti in pianura nella parte più vicina al Vogherese, d'onde devesi ritenere sia stato importato. È coltivato non molto estesamente ed in proporzioni non tanto ragguardevoli, non raggiungendo, se non in alcune località, il sesto su tutta la coltivazione. Si annovera fra le uve di buona qualità e che si mescola vantaggiosamente con altre nella preparazione di buoni vini comuni da pasto. Mancano però dati sufficienti per darne accurato ragguaglio.

È di natura vigorosa e robusta; caccia molto; è mediocremente ferace, nè soffre più che altri vitigni pei freddi invernali, da cui vogliono essere tutti riparati nella pianura.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore cannella carico, robusti e rigogliosi, con internodi mediani, poco midollo e molti viticci legnosi. Nell'inverno vogliono essere trattati come gli altri vitigni.

Gemma. — Saliente, acuminata, con forma di amandola, coperta di squama colore castagno scuro.

Foglia. — Di grandezza media, allungata, con cinque lobi e seni profondi assai, spessa, liscia alla pagina superiore, leggermente tomentosa all'inferiore. Ha colore verde pomo che poi si tinge in giallo con rosso cupo alla periferia; la nervatura poco saliente, biancastra; il pezziolo lungo, rossigno.

Frutto. — Di maturanza media: il grappolo ha forma tra la conica e la piramidale, ma spesso irregolare, acuminata all'estremità inferiore; il racemo erbaceo dal nodo in giù, verde.

Gli acini sono densi assai, oblunghi, con 16 mm. al diametro trasversale e 18 al verticale, ma ineguali, senza traccia di abortiti e tutti maturi.

Il fiocine è spesso, opaco, ben pruinoso; la polpa densa, duraccina, succosa, d'ordinario con due vinaccioli.

L'uva ha sapore semplice, gradevole, non affatto privo di sale. Nella vinificazione si mescola con altre uve, in ispecie col *crovattino*.

Moscatellino rosso

ORDINE 1° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal signor avv. Valeggia (Terruggia, Casale).

Pare conosciuto, almeno sotto di tale nome, in alcune località soltanto del Casalese, ove anche è coltivato in discrete proporzioni. Nessun giudizio sicuro può recarsi sia sui pregi del vitigno, sia sul merito che possa avere nella vinificazione. Presenta analogia col *cortese nero*, ma più ancora col *crovattino*, dal quale lo differenzierebbero pochi caratteri, fra cui quello di aver rossa la corona dei peduncoletti e di riscontrarsi fra gli acini non scarso il numero degli abortiti.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore cannella chiaro, leggermente più scuro ai nodi, mediocremente robusti e vigorosi, con internodi mediani, molto midollo e viticci pochi e legnosi.

Gemma. — Saliente, con forma di amandola bene spiccata, squama di colore castagno oscuro assai. Schiudesi, egualmente che il fiore, in epoca media.

Foglia. — Di grandezza inferiore alla media, con cinque lobi ma appena indicati gli inferiori, che presso il pezziolo si proten-

dono rettilinei, formando un angolo acuto, pochissimo aperto; spessa, leggermente rugosa e vesciculosa alla pagina superiore, aspra e non tomentosa all'inferiore. Ha colore verde con tendenza al giallo, macchie ferruginose, oscure e sporche; la nervatura saliente, il pezziolo mediano tinto in rosso.

Frutto. — Il grappolo è di forma quasi cilindrica allungata assai, esile, formato di piccoli racemoli eguali; ha il racemo erbaceo, lungo, cadente; rossa la corona dei peduncoletti.

Gli acini sono spargoli, rotondi, con 14 mm. di diametro, ma disuguali, generalmente maturi e non pochi gli abortiti. Aderiscono bene al racemo ed han colore bigio con fondo quasi nero, bello e lucido.

Il fiocine ha spessore mediano, è opaco, carico di materia colorante, assai pruinoso; la polpa è densa, succosa, d'ordinario con due o tre vinaccioli.

L'uva ha sapore semplice, fino, salato, gradevole anche come mangereccia.

Altro campione e sotto lo stesso nome e dallo stesso mittente venne spedito, il quale, massime nel frutto, ha differenze abbastanza notevoli da quello che di sopra è stato descritto. La forma del grappolo si accosta meglio alla piramidale ed i racemoli sono lunghi e cadenti.

Il sapore dell'uva è meno fino e delicato ed il suo insieme pare presenti un tipo meno nobile. Diminuisce in esso l'analogia col *crovattino* e cresce quella col *cortese nero*.

Moscato rosso.

ORDINE 1° — GENERE 2°

Tralcio spedito dai signori cav. Di Sambuy (Alessandria), cav. Sirombo (Alessandria) e cav. Bragio (Strevi).

Detto eziandio *moscato nero*, non è che una varietà della numerosa famiglia dei *moscati*, le quali ora sono designate col

nome generico di *moscati*, ora ricevono altri appellativi e nomi speciali, come il *moscato greco*, il *moscato di Spagna*, il *montepulciano*, l'*aleatico*, la *malvasia*, ecc.; e tutte forse più facilmente riconoscibili per la specialità del profumo e dell'aroma che non pei caratteri botanici.

È da lungo tempo e diffusamente coltivato nella provincia; ma, tolte alcune località speciali, come Ricaldone, Strevi, Canelli e poche altre, ovunque in proporzioni ristrette.

La facilità con cui è colpito dalla crittogama non contribuisce certamente a renderne più notevole la coltivazione. Ovunque è tenuto in pregio ed annoverato fra i vitigni più nobili: costituisce una delle basi dei vini fini e da liquore.

È di natura vigorosa, medianamente robusto, caccia molto, dà frutto al terzo ed al quarto anno, è di feracità media e dura fecondo l'età ordinaria degli altri vitigni. Riesce meglio nei terreni argillosi e forti; ma si adatta eziandio ai leggieri ed ai tufacei. Non soffre più che generalmente gli altri vitigni pei geli invernali; invece è facilmente infetto dalla crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore avana, mediocremente rigogliosi e forti, con internodi e midollo mediani, pochi viticci e legnosi. Aderiscono assai bene al vecchio, nè soffrono pei freddi ordinarî invernali.

Gemma. — Saliente, conica, coperta di squama colore quasi nero. Schiudesi precocemente ed il giovane pampino è leggermente lanugginoso e di colore verde pallido.

Fiore. — La fioritura è primaticcia ed il fiore soffre gli effetti del melume ed è facilmente danneggiato dalle pioggie e nebbie e dai venti primaverili, a motivo sopratutto della sua precocità.

Foglia. — Grande, allungata, con cinque lobi ben distinti, spessa, superiormente rugosa e senza lanuggine alla pagina inferiore. Nella maturanza dell'uva ingiallisce e si copre di mac-

chie ferruginose. La nervatura è saliente ed il pezziolo lungo, verdastro con tinta rossigna.

Frutto. — Di maturanza primaticcia. Il grappolo varia tra la forma cilindrica e la conica; alle volte ha un racemolo sporgente dal nodo, più spesso due racemoli superiori assai sporgenti; il racemo erbaceo, verde, corto e rigido.

Gli acini sono densi, rotondi, con 17 mm. di diametro, ma ineguali, generalmente tutti maturi. Hanno colore azzurro con fondo violaceo rossastro ed aderiscono bene al racemo.

Il fiocine è spesso, opaco, mediocremente pruinoso; la polpa è carnosa, succosa, d'ordinario con due vinaccioli.

L'uva ha profumo ed aroma proprio, che però varia nei varî ceppi di vite e nelle varie località di forza ed intensità, sapor dolce e gradevole. Non infradicia facilmente per l'umidità autunnale e può conservarsi non poco tempo. È mediocremente ricca di mosto.

Ottiensene vino fino e scelto, con profumo ed aroma proprio, riccamente alcoolico, di lenta maturanza, che migliora invecchiando; se si fa secco ed asciutto, assume il carattere di vino a liquore: è atto a sopportar viaggi. Si mescola con altre qualità di uve sopratutto per preparare vini liquore e vantaggiosamente, sia perchè comunica al vino i suoi pregi, sia perchè riesce meno intenso e più leggiero il suo profumo.

Di questa varietà di *moscato* l'Acerbi stabilisce tre sotto-varietà, differenziandole dalla diversa gradazione del colore degli acini. Sta di fatto che quello che è detto *moscato nero* puossi ritenere come sotto-varietà distinta dal *moscato rosso*. Oltre al colore molto più carico e scuro, ha l'acino sensibilmente più piccolo e leggermente ovato, la polpa più densa, il sapore più fino, l'aroma più delicato, per cui supera in pregio il *moscato rosso*.

Nel Tortonese, sotto il nome di *malvasia rossa*, è coltivato un vitigno che vuol essere classificato coi *moscati*, e che secondo tutte le probabilità è il *moscato greco*. I tralci hanno internodi corti, colore cannella giallastro striato, tessitura robusta e poco

midollo. La foglia è piccola, allungata, trilobata e coi lobi inferiori che si accavalcano al pezziolo. L'acino è rotondo e di colore rosa-violaceo; la polpa succosa assai. Il profumo è leggero e con aroma non di *malvasia* ma di *moscato*. È una bell'uva e buona anche come mangereccia.

Non è infine inutile l'aggiungere che si è rilevata molta confusione anche pel vitigno fin qui descritto, che troppo di frequente si scambia colla *malvasia*, coll'*aleatico*, col *montevulciano* e colle altre varietà di *moscato*.

Mossano

ORDINE 1° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal signor cav. Bosio (Mombaruzzo, Acqui).

Coltivato in proporzioni scarsissime in quei vigneti del circondario d'Asti che son più vicini ai colli di Chieri, ed in poche altre località della provincia, sconosciuto nelle altre parti di essa. Pare indigeno di quelle regioni. È vitigno di qualità infima. Col suo frutto, assai ricco di colore, si prepara ordinariamente il vino cotto nelle regioni ove è coltivato.

È di natura rustica, robusta e vigorosa. Caccia moltissimo, dà frutto all'età ordinaria degli altri vitigni, è di feracità notevole e può durare fecondo lunga età; si adatta a tutte le esposizioni ed a tutti i terreni e soffre difficilmente pei geli invernali.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore cannella, robusti e rigogliosi, con internodi mediani, midollo copioso e viticci molti e legnosi. Aderiscono bene al vecchio, nè soffrono pei geli invernali.

Gemma. — Saliente, con forma d'amandola bene spiccata, coperta di squama colore quasi nero. Schiudesi in epoca media.

Fiore — La fioritura ha luogo in epoca media ed il fiore non soffre pel melume e resiste assai alle pioggie e nebbie ed ai venti primaverili.

Foglia. — Grande, quinquelobata, spessa, leggermente rugosa alla pagina superiore, poco tomentosa all'inferiore, di colore verde oscuro, poco bello; con nervatura saliente e pezziolo più che mediano.

Frutto. — Di maturanza mediana. Il grappolo è d'ordinario voluminoso molto, quasi informe, coi racemoli superiori grossi e sporgenti ed il racemo corto, legnoso fino al nodo, rigido e forte.

Gli acini sono densi, serrati, agglomerati, copiosissimi, rotondi, con 19 mm. di diametro, generalmente eguali e maturi, senza traccia di abortiti. Aderiscono mediocremente al racemo ed han colore bigio, poco lucido e bello, con fondo azzurro violaceo.

Il fiocine è spesso, opaco, pruinoso, poco fibroso; la polpa succosa e acquosa, d'ordinario con due o tre vinaccioli; se ben matura tinta in rosso carico.

L'uva è insipida, non sempre ben matura; infradicia facilmente per l'umidità autunnale e non è atta a conservarsi; ricca molto di mosto.

Ottiensene vino scadente, privo di sale, con pochissimo alcool, non capace di conservarsi.

Nell'insieme dei caratteri presenta analogia colla *lambrusca* dell'Alessandrino, ma vuole essere classificata in un ordine anche meno pregevole di vitigni.

---

* Neretto *

ORDINE 1° — GENERE 1°

Tralcio spedito dai signori cav. Di Sambuy (Castelceriolo, Alessandria) e march. Di Piovera (Piovera, Tortona).

Per sinonimia *anrè*, *negretto*, *nerello*, *uva da cane*. Nel Tortonese e nel Novese lo si confonde alle volte col *moretto*, come

il *dolcetto* si confonde col *nebbiolo;* ed in alcune località colla *bonarda.*

È indigeno, conosciuto e coltivato da lungo tempo presso che in tutta la provincia, pregiato ovunque come uno dei migliori vitigni che si possiedano. In parecchie località dell'Acquese e del Novese, e più ancora nel Tortonese e nell'Alessandrino, la sua coltivazione ha proporzioni di qualche riguardo. Ma la regione dove il suo prodotto raggiunge un grado di bontà e una perfezione maggiore è la pianura di Marengo o la Fraschetta. Il vino che in essa se ne ottiene, oltre che ha un tipo proprio, se fatto a dovere riesce prelibato. La facilità con cui è colpito dalla crittogama e la mediocre sua feracità sono causa che in quella regione sia coltivato in proporzioni minori che non sarebbe conveniente; mentre il rimedio contro la prima è noto, ed alla seconda si potrebbe forse ovviare con adatti metodi di coltura.

È vitigno vigoroso, ma di natura alquanto delicata, caccia molto, dà frutto al quinto e sesto anno; è di mediocre feracità e può durare lungamente fecondo. Si adatta ai terreni tufacei, ma si confà meglio agli argillosi misti. Soffre nei piani, come generalmente gli altri vitigni, pei geli invernali ed è fra quelli che più facilmente sono colpiti dalla crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore cannella scuro, con tinta rossiccia, quasi nero ai nodi, rigogliosi, di tessitura non molto robusta e rigidi, per cui i venti gli danneggiano facilmente, con internodi mediani, midollo copioso, molti viticci, di cui parte legnosi ed alle volte con frutto di secondo sugo; soffrono nei piani pei freddi invernali.

Gemma. — Saliente, conica, grossa, quasi affatto coperta di squama colore dei nodi. Sboccia precocemente ed il giovine pampino ha leggera lanuggine al disotto e color verde scuro.

Fiore. — La fioritura ha luogo in epoca media ed il fiore soffre pel melume e facilmente anche per le nebbie, le pioggie ed i venti primaverili.

Foglia. — Piuttosto grande, quasi pentagonale, quinquelobata, coi seni profondi e larghi alla base e coi lobi inferiori che spesso si accavalcano presso al pezziolo; spessa, grossolana, vesciculosa alla pagina superiore, leggerissimamente tomentosa all'inferiore. Ha colore verde cupo, che poi ingiallisce e si copre di macchie rosso-carico; ed alle volte si fa rossa affatto. La nervatura è saliente, il pezziolo lungo.

Frutto. — Di maturanza primaticcia. Il grappolo è di forma media fra la cilindrica e la piramidale, mediocremente voluminoso ed allungato, coi racemoli superiori alquanto sporgenti ed alati e col racemo erbaceo dal nodo in giù, verde, ma forte e rigido.

Gli acini sono spargoli, poco copiosi, non tutti egualmente maturi, molti gli abortiti, rotondi, con 15 mm. di diametro. Non aderiscono molto al racemo ed hanno colore azzurro con fondo quasi nero, assai bello.

Il fiocine è sottile, opaco, ben pruinoso; la polpa densa, succosa, duracina, d'ordinario con due vinaccioli.

L'uva ha sapore semplice, salato, gradevole, con aroma proprio. Non infradicia facilmente per l'umidità autunnale e si può conservare non poco tempo. È mediocremente ricca di mosto.

Ottiensene vino fino da pasto, di colore rubino carico, alquanto pieno, con alcool da 10 a 11 gradi; matura lentamente ed invecchiando acquista abboccato, morbidezza e finezza.

Fra i campioni spediti alla Commissione, non pochi differenziansi dal vitigno descritto per gli internodi del tralcio, non mediani ma lunghi e per il grappolo avente gli acini serrati, densi, quasi compressi, fra cui mancavano gli abortiti. Però spogliato il grappolo di tutti gli acini, le traccie di abortiti comparvero nella sua parte inferiore. Queste differenze costituiscono una sotto-varietà distinta; o meglio si devono al suolo ed al clima e più ancora al metodo di coltura? Probabili le due supposizioni.

Passeretta nera

ORDINE 1° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal signor dott. Servienti (Costigliole, Asti).

Pare si possa credere che, come la sua omonima bianca, provenga da Smirne. Tiene un posto poco notevole nella coltivazione, rinvenendosi solo in poche località ed in ben scarso numero di ceppi. Non manca di alcuni pregi, ma questi non tali che possano renderlo più diffuso e ricercato. Il suo carattere più saliente è l'analogia colla omonima di color bianco, sebbene l'abortimento dei semi, che è completo in questa, non lo sia egualmente nella nera, nella quale alcuni acini hanno grossezza molto maggiore e portano vinaccioli.

Ha natura vigorosa, caccia molto, dà frutto all'età ordinaria; è assai ferace e può durare fecondo lunga età. Si adatta bene ai terreni argillosi, nè va gran fatto soggetto ai danni della crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di tessitura floscia e quasi erbacea, quelli almeno che furono inviati alla Commissione, rigogliosi, con internodi mediani, midollo copioso e molti viticci erbacei.

Gemma — Saliente, piccola, conica, con squama di colore rossiccio. Schiudesi in epoca media ed il giovine pampino ha color verde scuro.

Fiore. — La fioritura ha luogo in epoca media ed il fiore soffre facilmente per le nebbie e le pioggie ed i venti primaverili.

Foglia. — Di grandezza media, allungata, con cinque lobi e seni poco profondi, spessa, rugosa alla pagina superiore, tomentosa all'inferiore. Nella maturanza si tinge in giallo sbiadito; ha nervatura saliente, pezziolo corto e verde.

Frutto. — Di maturanza tardiva. Il grappolo nella sua forma ordinaria è cilindrico, allungato, ma colle due ali superiori spor-

genti, il racemo erbaceo, verde, alquanto tinto in rosso e rigido. Ha moltissima analogia con quello della *passeretta bianca*.

Gli acini sono densi, molte volte compressi, rotondi, con 7 mm. di diametro, ma alcuni raggiungono la grossezza ordinaria delle altre uve e contengono semi; tutti maturi e senza traccia di abortiti. Aderiscono poco fermamente al racemo ed hanno colore violaceo scuro.

Il fiocine è sottile, semi-trasparente, poco pruinoso; la polpa è succosa ed acquosa.

L'uva ha sapore semplice, dolce, gradevole, ma senza aroma e mancante di sale. Infradicia facilmente per l'umidità autunnale, nè può conservarsi a lungo.

Un corrispondente della Commissione ha riferito di averne preparato vino da sola e che riuscì fino, asciutto, ricco di alcool, di lenta maturanza ed atto a conservarsi.

Tali pregi non gli si attribuirebbero certamente, almeno nella loro totalità, giudicando del vino dai caratteri che presenta l'uva.

---

* Pignolo *

ORDINE 1° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal signor cav. Di Sambuy (Castelceriolo, Alessandria).

Detto *pignoca* nella Liguria, ove è coltivato in proporzioni assai più rilevanti che non al di qua dell'Appennino e d'onde pare sia stato importato nella provincia d'Alessandria. In questa lo si trova coltivato nella pianura di Marengo ed in varie regioni del Tortonese, massime nei vigneti che son posti in pianura. Ovunque figura assai scarsamente fra i vitigni, quantunque non manchi di pregi. Relativamente ad esso si è dovuto riconoscere una qualche confusione con vitigni affatto diversi.

È di natura rustica e vigorosa; caccia molto, produce frutto all'età ordinaria; è di media feracità e può durare lungamente

fecondo. Si confà ai terreni argilloso-misti, pei freddi invernali non soffre più che altri vitigni, nè va molto soggetto alla crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore avana rossiccio, più oscuro ai nodi, rigogliosi, duri, con internodi mediani, poco midollo, non molti viticci e legnosi. Aderiscono fortemente al vecchio, nè soffrono in modo particolare pei freddi invernali.

Gemma. — Saliente, un po' tumida alla base, con forma quasi di amandola e squama colore del legno. Si schiude in epoca media ed il giovine pampino è leggermente tomentoso e di colore verde pallido.

Fiore. — La fioritura è primaticcia ed il fiore non soffre in modo speciale e più che altri vitigni ben robusti per le nebbie, le pioggie ed i venti primaverili.

Foglia. — Di grandezza più che mediana, con cinque lobi, ma poco svolti gli inferiori, che si accavalcano al pezziolo; spessa, grossolana, vesciculosa, aspra al tatto, poco lanugginosa alla pagina inferiore. Ha colore verde cupo che poi si copre di macchie ferruginose; nervatura saliente, pezziolo lungo tinto in rosso.

Frutto. — Di maturanza mediana. Il grappolo d'ordinario ha forma quasi di pigna, ma più voluminoso e coi racemoli superiori leggermente sporgenti; il racemo corto, erbaceo dal nodo in giù e verde.

Gli acini sono agglomerati e compressi, rotondi, e fino con 19 mm. di diametro, ma ineguali assai, tutti maturi e senza traccia di abortiti. Aderiscono bene al racemo ed han colore bigio con fondo violaceo scuro, quasi nero.

Il fiocine è spesso, opaco, ben pruinoso; la polpa densa, duraccina e ricca di sugo, d'ordinario con uno o due vinaccioli.

L'uva ha sapore semplice e dolce, ma poco fino e salato. Non

infradicia molto facilmente per l'umidità autunnale e può conservarsi non poco tempo.

Ottiensene vino da pasto, asciutto, mediocremente alcoolico, di maturanza mediana.

---

* Rossarino *

ORDINE 1° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal signor cav. Sirombo (Alessandria).

Per sinonimia *rossella* e distinto affatto dalla *rossera*, che ha un tipo proprio, e dal *rossetto*, varietà del *grignolino*. È coltivato in alcune località dell'Alessandrino e più ancora nel Tortonese, se non in proporzioni notevoli, neanche minime affatto. È avuto in pregio quale vitigno di buona qualità per vini da pasto; ma la scarsa sua feracità è causa che gli siano preferiti vitigni certamente per molti caratteri ad esso inferiori.

È di natura vigorosa, ma delicata alquanto; caccia molto; dà frutto al quarto anno, è di feracità piuttosto scarsa, ma può durare lungamente fecondo. Prospera meglio nei terreni tufacei e calcari ed ama le esposizioni ben soleggiate. Non soffre più che altri vitigni pei freddi invernali, nè va soggetto ai danni della crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore cannella chiaro, striato, più scuro ai nodi, rigogliosi e robusti, con internodi mediani, poco midollo e molti viticci, parte erbacei, parte legnosi. Aderiscono bene al vecchio e non soffrono pei freddi invernali se non eccessivi.

Gemma. — Con forma di amandola, mediocremente saliente, coperta di squama colore quasi nero. Si schiude in epoca media.

Fiore. — La fioritura ha luogo in epoca media ed il fiore soffre facilmente per le brine, le pioggie ed i venti primaverili e pel melume.

Foglia. — Di grandezza media, allungata e quasi piramidale, con cinque lobi, ma spesso solo indicati sulla nervatura gli inferiori, ed i seni superiori profondi. Il suo colore verde pallido nella maturanza si copre di macchie giallastre; è spessa, liscia dalle due pagine, con nervatura sottile e saliente, pezziolo lungo, rossigno.

Frutto. — Matura in epoca media. Il grappolo è poco voluminoso, leggermente conico e colla caratteristica di essere ricurvato alla estremità inferiore. Il racemo è erbaceo dal nodo in giù, verde, rigido ed alle volte ripiegantesi a gomito al nodo.

Gli acini sono densi, copiosi, generalmente eguali, rotondi, con 14 mm. di diametro e tutti maturi. Hanno colore violaceo con fondo nero ed aderiscono bene al racemo.

Il fiocine è spesso, opaco, assai pruinoso; la polpa è carnosa, d'ordinario con due vinaccioli.

L'uva ha sapore semplice, gradevole, salato, buona eziandio come mangereccia; resiste bene all'umidità autunnale e può conservarsi a lungo. Ha poco mosto.

Ottiensene vino da pasto di buona qualità, asciutto, chiaro, mediocremente alcoolico. Si mescola d'ordinario con altre uve.

---

* Rossera *

ORDINE 1° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal signor cav. Di Sambuy (Castelceriolo, Alessandria).

È da lungo tempo coltivato nel Casalese e nell'Alessandrino, specialmente nei vigneti che stanno sui colli con proporzioni di qualche riguardo. È avuto in qualche pregio per la sua feracità e per la bontà del prodotto, sebbene questo non sia di qualità superiore. Però nei vigneti di piantagione più recente ed in cui si piantano vitigni scelti, si trova soventi eliminato.

Ha natura robusta, caccia molto, dà frutto al terzo anno, ha feracità superiore all'ordinaria e può durare molti anni fecondo. Si adatta bene sia ai terreni argilloso-misti, sia ai calcari; non soffre più che altri vitigni pei freddi invernali, nè va molto soggetto ai danni della crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore avana con tinta rossiccia, più scuro ai nodi, rigogliosi e duri, con internodi medii, poco midollo e pochi viticci per lo più legnosi. Aderiscono fermamente al vecchio e non soffrono pei freddi invernali, se non sono eccessivi.

Gemma. — Saliente, tumida, rigonfia e con forma conica, coperta di squama colore castagno scuro. Si schiude precocemente.

Fiore. — Non soffre in modo speciale per le pioggie, le nebbie ed i venti primaverili, nè va soggetto ai danni del melume.

Foglia. — Di grandezza mediana, quinquelobata, coi lobi inferiori che al pezziolo si serrano ad angolo acuto ed i seni superiori profondi; spessa, rugosa alla pagina superiore, senza lanuggine, ma con peli all'inferiore; di colore verde scuro che poi si tinge in giallo con macchie rosse alla periferia. La nervatura è mediocremente saliente ed il pezziolo lungo e verde.

Frutto. — Di maturanza mediana. Il grappolo ha forma conica, coi racemoli superiori alati e leggermente cadenti, il racemo erbaceo, alquanto lungo, tinto in rosso e rossa del paro la corona dei peduncoletti.

Gli acini sono densi e serrati, non affatto eguali, rotondi, con 16 mm. di diametro, maturi tutti e senza traccia di abortiti. Aderiscono bene al racemo ed hanno colore bruno rossastro.

Il fiocine è sottile, forte, opaco, assai pruinoso; la polpa poco densa, succosa, d'ordinario con due o tre vinaccioli.

L'uva ha sapore semplice, dolce, gradevole anche come mangereccia; non infradicia facilmente per l'umidità autunnale e può conservarsi per alcun tempo. È ricca di mosto.

Ottiensene vino da pasto di qualità mediocre e di pronta maturanza.

Samezzana

ORDINE 1° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal signor Menada (Pecetto, Valenza).

Un solo campione di tale vitigno è stato spedito da Pecetto di Valenza. Non ha importanza di sorta nella coltivazione. Nel frutto presenta una qualche analogia con una varietà di *bonarda*, ma ne differisce pel gusto, come ne differisce per la mancanza degli acini abortiti che in quella si ritrovano. Il campione esaminato presenta i caratteri di un vitigno robusto, ma non si hanno dati a giudicare del pregio in cui lo si debba avere.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore avana rossastro striato, robusti, bene aderenti al vecchio, con internodi mediani e poco midollo.

Gemma. — Saliente assai, tumida alla base e con forma di amandola, quasi affatto coperta di squama color castagno scuro.

Foglia. — Di grandezza ordinaria, allungata, trilobata, coi seni profondi, spessa, liscia alla pagina superiore, assai tomentosa all'inferiore; nella maturanza dell'uva si tinge in giallo con macchie ferruginose e sporche; la nervatura è poco saliente, tinta in rosso, lungo e rossigno il pezziolo.

Frutto. — Il grappolo è piramidale, allungato, coi racemoli superiori alquanto grossi ed un po' cadenti; il racemo erbaceo dal nodo in giù, verde; rossa la corona dei peduncoletti.

Gli acini sono densi, rotondi, con 13 mm. di diametro, leggermente disuguali, tutti maturi, senza traccia di abortiti. Aderiscono mediocremente al racemo ed hanno colore azzurro carico lucido e bello, con fondo nero.

Il fiocine è spesso, fibroso, assai opaco, carico di materia colorante; la polpa è densa, filamentosa, glutinosa, attaccata al pezziolo ed ai vinaccioli, che d'ordinario son due. L'umbilico del fiocine è molto rilevato.

L'uva ha sapor semplice, gradevole, ma aspretto, forse perchè non affatto maturo il campione mandato alla Commissione. Pare atta a conservarsi e che debba essere ricca di mosto.

L'insieme dei caratteri farebbe credere non sia vitigno affatto ordinario.

Scrus

ORDINE 1° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal signor cav. Pugno (S. Giorgio, Casale).

Per sinonimia *scrussera*, *scrussarola*. È da lungo tempo coltivato ed estesamente in tutta la provincia, di cui pare indigeno, ma ovunque in proporzioni minime ed affatto insignificanti. Universalmente è annoverato fra i vitigni di minor pregio.

Da alcuni si confonde colla *gamba di pernice*, ma se ha con essa una qualche analogia, ben determinati caratteri ne lo differenziano e ne fanno un tipo distinto.

Ha natura robusta e vigorosa; caccia molto; dà frutto all'età ordinaria; è di feracità più che mediana e di lunga fecondità.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore avana, striato, più scuro ai nodi; rigogliosi, di tessitura mediocremente robusta, con internodi mediani, molto midollo e molti viticci generalmente erbacei. Ordinariamente non soffrono pei geli invernali.

Gemma. — Saliente, tumida, conica, con squama alla base di colore nerastro. Si schiude tardivamente e del paro tardiva è la fioritura.

Foglia. — Grande, rotonda, con cinque lobi, gli inferiori accavalcantisi al pezziolo ed i seni mediocremente profondi; sottile, ma incartata, rugosa alla pagina superiore, senza lanuggine, ma pelosa all'inferiore. Nella maturanza dell'uva si tinge in giallo con macchie rossastre. Ha il pezziolo lungo, la nervatura saliente.

Frutto. — Di maturanza tardiva. Il grappolo alle volte ha forma quasi piramidale, più spesso è informe, quasi largo quanto lungo, coi racemoli superiori voluminosi e sporgenti: il racemo è erbaceo dal nodo in giù, verde, rigido e forte.

Gli acini sono copiosi, spesso agglomerati, rotondi, con 22 mm. di diametro, ma poco eguali, tutti maturi e senza traccia di abortiti. Han colore azzurro con fondo quasi nero ed aderiscono bene al racemo.

Il fiocine è spesso, opaco, ben pruinoso; la polpa carnosa, densa, viscosa, carica di colore presso il fiocine, d'ordinario con due vinaccioli.

L'uva non ha profumo ed aroma, manca di sale ed è quasi insipida, sebbene non sgradevole, Resiste bene all'umidità autunnale e può conservarsi a lungo. È poco ricca di mosto.

Dà vino di qualità inferiore.

Sneriolo

ORDINE 2° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal signor conte Corsi (Nizza Monferrato).

Appartiene al novero di quei vitigni i quali sono conosciuti e coltivati meglio che in alcune regioni da alcuni proprietarî soltanto. È lo *sneriolo* coltivato in alcune località dell'Acquese. Non solo il nome, ma eziandio il grappolo presenta una qualche analogia col *neretto* Diffatti alcuni dei pochi campioni mandati alla Commissione appartenevano non allo *sneriolo*, ma al

neretto, dal quale però lo differenziano ben distinti caratteri. Appare di natura robusta e vigorosa.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore cinereo-grigiastro, rigogliosi e robusti, con internodi mediani e molto midollo. Aderiscono bene al vecchio.

Gemma. — Saliente, conica, tumida e grossa. Alla base ha squama di colore quasi nero, la cima è lanugginosa.

Foglia. — Grande, con cinque lobi e gli inferiori che si accavalcano al pezziolo; i seni profondi assai; spessa, vesciculosa, grossolana, liscia alle due pagine. Ha colore verde scuro che poi si converte in rosso carico; nervatura saliente, pezziolo ordinario.

Frutto. — Il grappolo è di forma piramidale, allungato, ma poco regolare, con racemoli molti e spargoli, il racemo erbaceo dal nodo in giù e verde.

Gli acini sono copiosi, spargoli, leggermente ovati, con 15 mm. al diametro trasversale e 17 al verticale, ma poco eguali. Nei campioni esaminati mancavano gli abortiti. Aderiscono bene al racemo ed hanno colore azzurro carico.

Il fiocine è sottile, opaco, ben pruinoso; la polpa densa, duraccina, d'ordinario con due vinaccioli.

L'uva ha sapore semplice, meno vinoso che il *neretto*, dolce e gradevole assai. Pare atta a conservarsi non poco tempo.

---

* Spanna *

ORDINE 1° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal signor comm. BONGAGLIASSO (Valenza).

Per sinonimia *spagna*, *espana*, *nebbiolo* nel Canavese. È da pochi anni coltivato in alcuni vigneti del Valenziano, importato dai colli del Canavese, ove tiene un posto ragguardevole assai,

come lo tiene nei vigneti del Biellese, della Valsesia e dell'alto Novarese. In tutte queste regioni è risguardato come uno dei più pregevoli e dei migliori vitigni. Vollero alcuni ravvisare in esso un'analogia col *gris-doré* della Sciampagna; con fondamento maggiore è risguardato quale una varietà del *nebbiolo*; e difatti nel Canavese è conosciuto sotto di questo nome.

È di natura vigorosa, ma delicata; caccia molto, dà frutto al terzo ed al quarto anno ed è dotato di feracità superiore all'ordinaria e di lunga fecondità: soffre però con facilità per le vicende atmosferiche, come è molto soggetto alla crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore cannella rossiccio striato, rigogliosi, con internodi mediani, poco midollo, viticci molti e legnosi. Nei colli non soffrono facilmente pei geli invernali.

Gemma. — Saliente, con forma di amandola e squama di colore castagno rossiccio, lanugginosa in cima. Schiudesi in epoca media.

Fiore. — La fioritura ha luogo in epoca media, ed il fiore, delicato assai, soffre facilmente per gli effetti del melume e per le pioggie, le nebbie ed i venti primaverili.

Foglia. — Grande, alle volte con cinque, spesso con sette lobi e coi seni profondi e ben incisi; spessa, rugosa alla pagina superiore, tomentosa all'inferiore; nella maturanza dell'uva ingiallisce ed alle volte si macchia in rosso; ha nervatura molto saliente ed il pezziolo mediano e tinto in rosso.

Frutto. — Di maturanza tardiva. Il grappolo d'ordinario ha forma che si accosta alla cilindrica, ma poco regolare, coi racemoli superiori alquanto grossi, alati e sporgenti ed il racemo erbaceo e verde.

Gli acini sono compressi, rotondi, con 13 mm. di diametro, leggermente disuguali; aderiscono mediocremente al racemo ed han colore bigio con fondo violaceo scuro.

Il fiocine è spesso, opaco, ben pruinoso ed annebbiato, coll'umbelico ben distinto; la polpa è densa, con tre o quattro vinaccioli.

L'uva ha sapore semplice, salato, con aroma proprio e delicato, resiste assai bene all'umidità autunnale e può conservarsi non pochi giorni. Però soffre facilmente pei venti ed è colta dal così detto marino. Non è molto ricca di mosto.

Ottiensene vino da pasto fino della migliore qualità, asciutto, chiaro e trasparente, ricco d'alcool, di lenta maturanza e che invecchiando migliora.

Si vollero distinguere altre due varietà di *spanna*, i cui caratteri vennero comunicati dal comm. Bongagliasso.

Spanna grossa o **Melascone.** — Tralcio più vigoroso, più abbondante di midollo; foglia di color verde più carico; grappolo più voluminoso, meno acuminato; gli acini più grossi e di colore più oscuro; la polpa succosa ed acquosa; il sapore meno delicato. Ottiensene vino di buona qualità, ma inferiore a quello della qualità descritta. Per compenso produce di più e va meno soggetto a soffrire per le vicende atmosferiche.

Spanna piccola o **Melaschetta.** — Ha tralcio meno vigoroso; foglia non di rado quasi laciniata; il grappolo e gli acini più piccoli; sapore più delicato. Ottiensene vino migliore e più pregiato, ma va soggetto a fallire con molta facilità e d'ordinario scarso ne è il raccolto. E di questa eziandio si vollero distinguere due varietà: una colla foglia liscia ad ambe le pagine ed i lobi poco distinti, col grappolo ed acini spargoli e molti di questi abortiti; l'altra cogli acini compatti e pochi gli abortiti.

Di queste varietà o sotto-varietà della *spanna* non è stato spedito campione alla Commissione.

* Tokai *

ORDINE 2° — GENERE 2°

Tralcio spedito dal signor march. Incisa (Rocchetta Tanaro).

Diverso affatto dal *tokai firmint princesse* e dal *tokai-pinot-gris*, accenna col nome la regione d'onde è originario e da cui in epoca non tanto lontana è stato importato. È largamente diffuso, quantunque, fatta una qualche eccezione, coltivato in proporzione non molto rilevante ed il più delle volte frammisto ad altri vitigni. Dagli intelligenti è tenuto in pregio quale uno dei più fini e nobili vitigni. Parecchi corrispondenti ne inviarono campioni tolti da ceppi che essi direttamente eransi procacciati dall'Ungheria, ed i pochi e secondarî caratteri che gli differenziano non permisero di riferirli a tipo diverso da quello che anteriormente di già si coltivava. Tuttavia mentre una serie di campioni presentava un tipo con profumo più sensibile ed aroma più marcato, altri campioni avevano e profumo più leggiero ed aroma meno distinto. Raramente eziandio avviene che un vitigno sia confuso con tanta facilità e con un numero così grande di vitigni diversi. Fra i campioni inviati sotto il nome di *tokai*, alcuni appartenevano alla *malvasia* ed all'*aleatico*, altri al *bracchetto* ed al *pinot-gris* ed altri perfino alla *moradella*.

È vitigno di natura vigorosa e medianamente robusta; caccia molto; dà frutto al terzo ed al quarto anno; è di feracità non scarsa e può durare lungamente fecondo. Ama esposizioni bene soleggiate e preferisce terreni non tanto leggeri. Non soffre pei freddi invernali più che gli altri vitigni e finora nemmeno per la crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore cannella biancastro, rigogliosi, con tessitura robusta, internodi mediani, midollo copioso, pochi viticci,

legnosi in parte. Aderiscono bene al vecchio, nè soffrono in modo speciale pei geli invernali.

Gemma. — Saliente, quasi rotonda, con squama di colore castagno, lanugginosa in cima. Schiudesi sul finire dell'epoca prima ed il novello pampino è leggermente vellutato e di color biancastro.

Fiore. — Schiudesi precocemente e va soggetto a soffrire più facilmente che altri vitigni per le nebbie, le pioggie ed i venti primaverili, del paro che per gli effetti del melume.

Foglia. — Di grandezza ordinaria, quinquelobata, ma poco svolti i lobi e non molto profondi i seni inferiori, spessa, rugosa superiormente, non tomentosa alla pagina inferiore; di colore verde carico, che poi si tinge in giallo con macchie ferruginee e rosse alla periferia. Ha nervatura saliente, bene indicata anche la sottonervatura. Il pezziolo mediano, colorito in rosso.

Frutto. — Di maturanza primaticcia. Il grappolo ha forma quasi cilindrica, con analogia alla *pigna* ed al grappolo del *pignolo*; i racemoli poco svolti, il racemo quasi intieramente erbaceo e verde.

Gli acini sono copiosi, agglomerati, quasi compressi, subrotondi, con 12 mm. al diametro verticale ed 11 al trasversale, generalmente eguali e maturi. Aderiscono mediocremente al racemo ed han color bigio con fondo violaceo rossigno e leggera tinta ferruginosa.

Il fiocine è sottile, trasparente, poco pruinoso; la polpa poco densa, non viscosa, al più con due vinaccioli.

L'uva ha sapore profumato e con aroma proprio; soffre facilmente per l'umidità autunnale, ma può conservarsi alcun tempo se raccolta asciutta.

Se ne ottiene vino di qualità fina, molto alcoolico, asciutto, sottile, con profumo ed aroma delicato avente alcunchè della rosa, di lenta maturazione ed atto sia ai viaggi, sia a conservarsi lungamente.

I fratelli marchesi Incisa, nei ragguagli forniti alla Commissione, riferiscono che da oltre anni cinquanta nei loro vigneti di Rocchetta Tanaro coltivano il *tokai* in due distinti appezzamenti e che sempre ebbero i medesimi ottimi risultati e quanto alla fecondità del vitigno e quanto ai pregi ed alla bontà del vino ottenutone.

Uvalone

ORDINE 2° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal signor march. INCISA (Rocchetta Tanaro).

Denominato da alcuni, ma impropriamente, *nero ferrero*. Presenta analogia per il volume straordinario del grappolo colla *coccalona* e col *bonardone* coltivati nell'Acquese e nel Tortonese. Però costituisce un tipo distinto. Se ne ricevettero campioni unicamente da Rocchetta Tanaro e dai vigneti dei marchesi Incisa, ove è coltivato in piccolissima proporzione.

Ha natura rustica e vigorosa; caccia molto; dà frutto all'età ordinaria; devesi annoverare fra i vitigni di maggior feracità e può durare non poco tempo fecondo. Ama terreno argilloso, profondo, fresco e non soffre gran fatto per la crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore cannella striato, rigogliosi, robusti, di tessitura forte, con internodi mediani, poco midollo e pochi viticci, in parte legnosi. Non soffrono pei freddi invernali.

Gemma. — Saliente, conica, coperta di squama colore caffè scuro. Schiudesi precocemente ed il novello pampino è leggermente lanugginoso e di colore rosso scuro.

Fiore. — La fioritura è precoce, ed il fiore non soffre facilmente pei freddi, le pioggie e le nebbie primaverili.

Foglia. — Grande, quinquelobata, coi seni profondi, spessa, grossolana, rugosa superiormente, leggermente lanugginosa alla pagina inferiore. Il suo colore verde scuro si macchia di giallo nella maturanza dell'uva; la nervatura è saliente, il pezziolo lungo, rossigno.

Frutto. — Maturanza tardiva. Il grappolo ha volume straordinario, racemoli grossi, sporgenti, alati, forma che si accosta alla conica, ma irregolare assai, il racemo erbaceo dal nodo in giù, verde, rigido e forte.

Gli acini sono compressi, agglomerati gli uni sugli altri, oblunghi, con 14 mm. al diametro verticale e 12 al trasversale, generalmente eguali, maturi tutti, senza traccia di abortiti. Aderiscono bene al racemo ed han colore azzurro con fondo nero.

Il fiocine è sottile, opaco, poco pruinoso; la polpa è succosa ed acquosa, d'ordinario con due o tre vinaccioli.

L'uva non ha profumo nè aroma, è insipida e poco grata al gusto; infradicia facilmente, nè può conservarsi un qualche tempo. È molto ricca di mosto. Si mesce nella vinificazione con altre qualità inferiori di uve e dà vino fiacco e snervato.

---

* Zanello *

ORDINE 1° — GENERE 1°

Tralcio spedito dai signori Bertone (Camerano, Asti) e Pugno (Celle, Casale).

Per sinonimia *zanè* e *zanetto*. È vitigno proprio del Casalese, ove è conosciuto e coltivato da lungo tempo e d'onde la coltivazione se ne è diffusa nei vigneti dei circondarî limitrofi di Alessandria e di Asti. È tenuto in pregio nel Casalese quale un vitigno di buona qualità ed in non poche località coltivato in proporzioni abbastanza di riguardo, raggiungendo il sesto su tutta la coltivazione. Presenta qualche analogia col *nebbiolo* e col

neretto; ma non puossi allo stesso tipo ed alla stessa famiglia ridurre sia coll'uno, sia coll'altro.

È di natura robusta e vigorosa; caccia bene; dà frutto al terzo anno; è di media feracità e può durare lungamente fecondo. Vuole esposizioni di levante e mezzogiorno e si adatta ad ogni qualità di terreno. Non soffre facilmente pei freddi invernali e la crittogama non gli nuoce gran fatto. Tuttavia va scemandone la coltivazione perchè fallereccio.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore cannella chiaro, leggermente striato, assai più oscuro ai nodi, di tessitura mediocremente robusta, con internodi e midollo mediani, viticci legnosi e pochi. Non soffrono più che altri vitigni pei freddi invernali.

Gemma. — Saliente, con forma di amandola e squama colore di legno, tomentosa in cima; si schiude in epoca media ed il novello pampino è liscio, con colore verde rossiccio.

Fiore. — La fioritura ha luogo in epoca media ed il fiore soffre facilmente per i venti, le pioggie e le nebbie primaverili e pel melume.

Foglia. — Grande, allungata e quasi piramidale, trilobata, coi seni profondi, spessa, un po' grossolana, rugosa superiormente e con leggerissima lanuggine alla pagina inferiore. Nella maturanza dell'uva si tinge in giallo e si cosperge di macchie rossastre al centro ed al contorno; ha nervatura saliente, pezziolo mediano e rossigno,

Frutto. — Di maturanza tardiva. Il grappolo ha forma che si accosta alla piramidale, volume mediocre, racemo erbaceo, verde, lungo, cadente, rossi i peduncoletti degli acini. Questi sono densi e copiosi, rotondi, con 14 mm. di diametro, poco eguali, generalmente maturi, molti gli abortiti. Aderiscono bene al racemo ed han colore azzurro con fondo violaceo quasi nero.

Il fiocine è sottile, opaco, ben pruinoso; la polpa duraccina e crocante, succosa, d'ordinario con due vinaccioli.

L'uva ha sapor semplice, salato, dolce e gradevole; non infradicia facilmente per l'umidità autunnale e si conserva a lungo. È mediocremente ricca di mosto.

Ottiensene vino da pasto comune, asciutto, leggero, medianamente alcoolico, di maturanza mediana: si mescola talora col *barbera*, rendendolo di maturanza più pronta e conferendogli abboccato.

Tribù 3ª — Internodi lunghi

* Aleatico nero *

ORDINE 1° — GENERE 2°

Tralci spediti dai signori conte CORSI (Nizza Monferrato) e cav. DI SAMBUY (Castelceriolo).

È da lungo tempo ed assai estesamente coltivato nella provincia, ma, fatta eccezione da qualche località, in proporzioni assai esigue e spesso ancora non attendibili. È tenuto in pregio ed annoverato fra i vitigni più nobili per la qualità ed i caratteri speciali del suo prodotto; ma questi caratteri stessi e la sua delicata natura sono causa che la sua coltivazione non assuma proporzioni maggiori. Appartiene alla famiglia dei *moscati*, e troppo di frequente accade, non ostante i suoi caratteri bene determinati, che sia confuso con altri *moscati*, quali la *malvasia*, il *montepulciano*, il *malaga*, il *moscato nero*.

È di natura vigorosa, ma delicata; caccia molto, dà frutto al terzo anno, ha feracità media e può serbare a lungo la sua fecondità. Riesce bene nei terreni argillosi misti e vuole esposizioni ben soleggiate. Non soffre in modo speciale pei freddi invernali; bensì deve annoverarsi tra i vitigni che più facilmente sono affetti dalla crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore cannella striato, più scuro ai nodi, rigogliosi, di tessitura mediocremente robusta e quasi floscia, con internodi lunghi, molto midollo e molti viticci generalmente erbacei. Resistono ai freddi invernali se non sono eccessivi.

Gemma. — Saliente, ben pronunziata, conica, quasi affatto coperta di squama colore castagno scuro; schiudesi precocemente ed il novello pampino è liscio e di colore verde rossiccio.

Fiore. — La fioritura è primaticcia ed il fiore, delicato assai, soffre facilmente per le pioggie, le nebbie, i venti primaverili e pei danni del melume.

Foglia. — Piuttosto grande, con cinque lobi ed i seni profondi, ma soventi irregolari. È spessa, liscia alle due pagine; di colore verde cupo, che poi si copre di macchie giallastre e ferruginose. Ha nervatura saliente, pezziolo lungo, alle volte tinto in rosso.

Frutto. — Di maturanza primaticcia. Il grappolo ha forma media tra la conica e la cilindrica, i racemoli superiori alquanto sporgenti, volume mediocre; racemo erbaceo, di colore verde chiaro.

Gli acini sono spargoli e lassi, rotondi, con 18 mm. di diametro, generalmente uguali; non sempre tutti maturi e non di rado con traccie di abortiti. Aderiscono molto al racemo ed han colore azzurro con fondo violaceo rossigno.

Il fiocine è spesso, opaco, assai pruinoso; la polpa duraccina e succosa assai, d'ordinario con due vinaccioli.

L'uva ha profumo ed aroma proprio, che però varia di intensità ed è modificato per ragione del clima, del suolo e della coltivazione; sapore dolce e gradevole.

L'umidità autunnale facilmente la guasta, nè può conservarsi a lungo. È ricca di mosto.

Produce vino da frutta, delicato, profumato, ricco d'alcool ed

abboccato. Si migliora invecchiando, facendosi più fino; smette il profumo se conservato parecchi anni in fusto. Si mesce in Asti col *bracchetto*, col quale ha analogia.

Balaran

ORDINE 1° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal signor march. Incisa (Rocchetta Tanaro).

Pare vitigno speciale di alcune località dell'Astigiana, e particolarmente di Rocchetta Tanaro e regioni finitime, nelle quali è coltivato da lungo tempo ed in proporzioni non minime. È tenuto in conto di vitigno di non infima qualità, sia per la feracità sua, sia per il prodotto che se ne ottiene.

È di natura robusta, vigorosa e rustica; caccia molto, dà frutto al terzo anno, tien posto fra i vitigni di molta feracità e capaci di durare lungamente fecondi.

Ama i terreni profondi e ricchi, piuttosto leggeri. Non soffre pei geli invernali, nè va soggetto alla crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore cannella chiaro, striato; rigogliosi e robusti, con internodi lunghi, molto midollo, viticci pochi e legnosi. Aderiscono bene al vecchio, nè soffrono pei geli invernali.

Gemma. — Piccola, poco saliente, rotonda, coperta di squama colore avana. Si schiude in epoca media ed il novello pampino è coperto di lanuggine ed ha colore verde chiaro.

Fiore. — La fioritura si fa in epoca mediana, ed il fiore resiste quanto quello dei più robusti vitigni alle pioggie, nebbie ed ai venti primaverili, nè soffre pel melume.

Foglia. — Grande, più larga che lunga, con cinque lobi, ma poco svolti gli inferiori ed i seni poco profondi. Spessa, rugosa,

senza lanuggine alla pagina inferiore, di colore verde scuro, che poi si tinge in giallo; nervatura piccola, saliente; pezziolo lungo, rossigno.

Frutto. — Di maturanza mediana. Il grappolo ha forma media tra la piramidale e la conica; i racemoli allungati, copiosi; il racemo erbaceo e verde.

Gli acini sono copiosi, spargoli, rotondi, con 15 mm. di diametro, generalmente uguali e maturi. Aderiscono bene al racemo ed han colore azzurro con fondo quasi nero.

Il fiocine è sottile, opaco, non molto pruinoso; la polpa è succosa, leggermente viscosa, con tre o quattro vinaccioli.

L'uva ha sapore semplice, dolce, non senza sale, gradevole; resiste bene all'umidità autunnale ed è atta e conservarsi. È ricca di mosto.

Ottiensene vino inferiore da pasto. Misto col *barbera* lo rende di maturanza più pronta.

---

* Barbera *

ORDINE 2° — GENERE 1°

Tralci spediti dai signori conte Corsi (Nizza Monferrato),
cav. Sirombo (Alessandria),
cav. Pugno (Celle, Casale) e Gotta Antonio (Cassine, Alessandria).

Non ha altro nome, bensì spesso ha congiunti appellativi, quali *barbera dolce*, *barbera forte*, *barbera grossa*, *barbera riccia*, ecc., che ne indicano diverse sotto-varietà.

È vitigno conosciutissimo ed una delle basi principali dei vini dell'Astigiana e del basso Monferrato, dove è indigeno e da lunghissimo tempo coltivato. In non poca parte di quei due circondari, come in alcune località dell'Acquese, costituisce dove il quarto e il terzo e dove la metà della coltivazione. La fecondità sua e la robustezza, del paro che le qualità del suo prodotto, da non pochi anni ne ampliarono e ne estesero la coltivazione nelle

altre parti della provincia, e più recentemente nelle altre regioni della penisola. Vogliونsi tuttavia eccettuare le regioni più elevate del Novese, del Tortonese e dell'Acquese, pelle quali è più adatto il *dolcetto*. Ovunque, massime avuto riguardo alla totalità de' suoi caratteri, è tenuto quale uno dei migliori vitigni che si possiedano nella provincia; ed il prezzo elevato che a confronto delle altre hanno le uve di *barbera* sui mercati, prova in qual pregio debbano averlo i coltivatori. I vigneti di Portacomaro e delle finitime località si risguardano come quelle in cui la *barbera* raggiunge la maggiore sua perfezione.

Ha natura vigorosa, robusta, rustica: caccia molto, dà frutto al terzo anno, è di feracità più che mediana e può durare lunghi anni fecondo. Si adatta a tutti i terreni, ma meglio agli argilloso-misti e ferruginosi; ama le esposizioni ben soleggiate e di mezzogiorno o levante. Nell'inverno soffre difficilmente pei geli e va poco soggetto ai danni della crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore cannella, ma non di rado anche cinereo, rigogliosi, robusti e duri, con internodi lunghi, midollo copioso, viticci molti, grossi e legnosi. Aderiscono bene al vecchio e resistono bene ai freddi invernali.

Gemma. — Mediocremente saliente, grossa, tumida, quasi rotonda. Si schiude tardivamente ed il giovane pampino è leggermente tomentoso, di colore verde, tinto in rosso al margine.

Fiore. — La fioritura è tardiva ed il fiore non soffre facilmente per le nebbie, le brine ed i venti primaverili, nè soffre per il melume.

Foglia. — Di grandezza alquanto più che mediana, con cinque lobi, di cui gli inferiori si accavalcano al pezziolo, i seni superiori profondi, larghi alla base; spessa, rugosa alla pagina superiore, mediocremente lanugginosa all'inferiore. Il suo colore verde

cupo nella maturanza dell'uva si macchia in giallo ed in rossastro; la nervatura è saliente, il pezziolo lungo, rossigno.

Frutto. — Di maturanza tardiva. Il grappolo assume soventi, e sopratutto nelle diverse sotto-varietà, forme diverse, come diverso volume Più frequentemente però e nella varietà più comune ha forma quasi cilindrica, volume mediano, racemoli spargoli e leggermente cadenti; il racemo lungo assai, quasi intieramente erbaceo.

Gli acini sono or più or meno densi, mai compressi, ovati, con 20 mm. al diametro verticale e 17 al trasversale, leggermente però disuguali, tutti maturi e senza traccia di abortiti. Aderiscono bene al racemo ed hanno colore azzurro con fondo nero. La corona del peduncoletto è rosso-scura.

Il fiocine è spesso, opaco, ben pruinoso; la polpa succosa ed acquosa, con due, tre e anche quattro vinaccioli. Il fiocine è ricco di materia colorante.

L'uva ha sapore semplice, ma non privo affatto d'un aroma proprio, aspro e poco gradevole. Resiste bene all'umidità autunnate e si conserva alcun tempo sulla pianta. Non così se staccata. Abbonda di mosto.

Si distinguono due vini: l'uno detto *barbera dolce*, l'altro *barbera amara;* fatto il primo col solo mosto, spoglio di graspi e buccie; l'altro coi metodi ordinarî.

Il *barbera* è tonico, molto pregiato da pasto, colorato, pieno, robusto, asciutto; e, quando l'uva è a piena maturanza, raggiunge i 12 gradi di alcool. Aspro alla svinatura, matura lentamente, si conserva bene in fusto, acquista qualità fine invecchiando e regge ai viaggi transatlantici.

Il *barbera* tagliato col *nebbiolo* acquista maggior *bouquet;* ed il *dolcetto* tagliato col *barbera* guadagna forza e serbevolezza. La *barbera* ed il *grignolino* in parti eguali danno vini fini, con abboccato, ottimi da pasto.

Alla Commissione sono stati mandati campioni di *barbera forte*, *barbera grossa*, *barberone*, *barbera mercantile*, *barbera*

dolce, *barbera fina*, *barbera riccia*, *barbera rossa*. Sarebbe una serie notevole di sotto-varietà, se ogni nome una veramente ne rappresentasse. Ma non è così, e le sotto-varietà della *barbera* al più sono tre o quattro. La *barbera forte*, la *grossa*, la *mercantile* ed il *barberone* non sono che una stessa sotto-varietà, che è appunto la descritta. Le differenze che si rinvengono tra l'una e l'altra sono affatto secondarie ed accidentali. La maggior grossezza degli acini, la forma del grappolo, che alle volte è conico, ed il suo maggior volume dipendono dal suolo più o meno ricco, dalla posizione, dal metodo di coltura. Per soprappiù non presentano quel carattere costante che si richiederebbe per una sotto-varietà.

Parimenti la *barbera fina* e la *dolce* costituiscono una sotto-varietà identica. Il campione dipinto appartiene a questa. I caratteri che la contraddistinguono dalla precedente, omesse minute differenza del tralcio e della foglia, risguardano sopratutto il frutto. La forma del grappolo più sovente è conica, o sempre ad essa si accosta.

Gli acini sono più densi e più ovati, con colore più oscuro e meno azzurro, forse più ricchi di materia colorante, con sapore meno aspro, più dolce e più zuccherino assai. Il vino ha l'aroma speciale della *barbera*, ma non l'amarognolo della precedente sotto varietà, e riesce facilmente spumante e dolce.

È a notarsi che i campioni ricevuti dall'Acquese appartengono quasi tutti a questa sotto-varietà; mentre nei campioni ricevuti dall'Astigiana prevale di gran lunga la precedente.

La *barbera riccia* ha nome dal racemo che si presenta attortigliato al nodo. Questa forma accenna ad un racemo rigido, forte più che d'ordinario non lo presentino i grappoli della *barbera*. Ma oltre a questi, altri caratteri della foglia e del grappolo dalle altre sotto-varietà la differenziano; se tuttavia si mantengono costanti in diverso suolo e con diversa coltura. La foglia è piccola, allungata assai, con cinque ed anche sette lobi ed i due inferiori che si allargano moltissimo al pezziolo, sottile, liscia

alla pagina superiore, ben tomentosa all'inferiore. Di color verde scuro, senza traccia di macchia o gialla o rossa, colla nervatura sottile e piccola. Il grappolo nell'insieme ha i caratteri della *barbera*; però l'acino è meno ovato, la polpa è più densa e per di più attaccata al fiocine.

Alcuni campioni, e non poco numerosi, sono stati inviati, che presentavano molti acini abortiti ed il grappolo molto più povero, esile, sottile. Se tale carattere fosse costante, potrebbero veramente costituire una sotto-varietà distinta. Ed avvertasi che questo medesimo fatto si ripete in altri vitigni, come nella *fresia*, nella *bonarda*, nel *cari*.

Quanto alla così detta *barbera rossa*, di cui i campioni sono stati mandati da Cassine, per nessun modo appartiene alla famiglia delle *barbere*, con cui non ha altra analogia che di avere essa pure l'acino oblungo. Ne ha molta invece colla *barbarossa*. La foglia è trilobata e vesciculosa; il grappolo ha racemoli grossi ed alati, il racemo erbaceo dal nodo in giù e di color rossigno; gli acini sono compressi, di colore azzurro con fondo rossigno. La polpa è duraccina, leggermente carnosa; il sapore è semplice, senza l'aroma della *barbera*, con sale; è gradevole anche come uva mangereccia.

Anche da Castelnuovo Scrivia col nome di *barbera* è stato mandato un campione che non ha che fare con essa, e che invece ha stretta somiglianza col *bracchetto*. Pare impossibile, trattandosi di due vitigni così noti e con caratteri così ben distinti.

Bertadura

ORDINE 2° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal signor cav. Bosio (Mombaruzzo, Acqui).

Solamente da Mombaruzzo nell'Acquese si ricevette campione di tale vitigno. Se siavi coltivato da lungo tempo non risulta.

Questo è certo che non tiene posto nella coltivazione e non pare gran fatto conosciuto. Ogni ragguaglio sui caratteri generali del vitigno e sul pregio in cui lo si possa avere per la preparazione dei vini manca necessariamente, essendo troppo ristrettamente coltivato. Ha un tipo proprio, che però lascia scorgere qualche analogia col *crovattino*.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore avana scuro, tessitura robusta, con internodi lunghi, molto midollo, bene aderenti al racemo.

Gemma. — Saliente, conica, coperta di squama colore castagno quasi nero.

Foglia. — Di grandezza media, allungata, con cinque lobi e seni profondi; alquanto spessa, liscia superiormente, ruvida, ma non lanugginosa alla pagina inferiore. Di colore verde scuro, con nervatura sottile, poco saliente; pezziolo lungo, rossigno.

Frutto. — Il grappolo ha forma quasi cilindrica ed i racemoli superiori leggermente sporgenti; il racemo lungo, erbaceo, verde biancastro.

Gli acini sono spargoli, poco densi, rotondi, con 15 mm. di diametro, bene aderenti al racemo, di colore bigio con fondo azzurro quasi nero.

Il fiocine è spesso, opaco, duro, assai pruinoso; la polpa densa, succosa, con due o tre vinaccioli.

L'uva ha sapore semplice, ma gradevole e mangereccia.

Carica l'asino nero

ORDINE 1° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal signor cav. Reverdi (Valenza).

Un solo esemplare è stato presentato alla Commissione, inviato dai colli di Valenza. Manca ogni dato per giudicare se sia al-

trove conosciuto. Il nome accenna a relazione col *bertolino* od *uva ovata bianca*, detta eziandio *carica l'asino*. Ma tra i due omonimi di colore diverso esiste nel fatto poca analogia. Invece il *carica l'asino* od *uva colorata* ha non pochi caratteri comuni col *cortese nero*, ma più numerosi ancora col *nerano* delle Langhe che ha tanta parte nei vini prodotti in quelle regioni.

Il campione spedito non è stato accompagnato da alcun ragguaglio atto a far ben conoscere il vitigno.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore cannella biancastro, striato, più scuro ai nodi, rigogliosi, robusti, con internodi lunghi, midollo appena mediano, viticci molti e legnosi; aderiscono bene al vecchio.

Gemma. — Saliente, conica, grossa, tumida alla base, quasi affatto coperta di squama colore castagno scuro.

Foglia. — Grande, allungata, quinquelobata, poco svolti i lobi inferiori, ma tutti eretti quasi a forma di piramide, i seni superiori assai profondi. È di spessore mediano, liscia e glabra superiormente, leggermente lanugginosa alla pagina inferiore. Ha colore verde con tendenza al giallo e macchie ferruginose; nervatura sottile e saliente, pezziolo lungo e verdastro.

Frutto. — Grappolo composto, quasi piramidale, allungato assai, coi racemoli superiori lunghi, cadenti ed il racemo erbaceo dal nodo in giù, verde, forte, piegato a gomito al nodo e sostenente il grappolo orizzontalmente.

Gli acini sono spargoli, copiosi, rotondi, con 15 mm. di diametro, ma alquanto disuguali, egualmente maturi. Aderiscono mediocremente al racemo, ed han colore bigio con fondo quasi nero.

Il fiocine è alquanto spesso, opaco, assai pruinoso e ricco di materia colorante; la polpa poco densa e succosa, con due o tre vinaccioli.

L'uva ha sapore semplice, non senza sale, leggermente acidulo, non sgradevole anche come mangiereccia. È ricca di mosto.

* Cenerina *

ORDINE 2° — GENERE 1°

Tralcio spedito dai signori cav. Sirombo (Alessandria) e conte Conzani (Alessandria).

Per sinonimia *slarina*, *cellerina*, *slerina*. Pare che, come il *nebbiolo*, tragga il nome dal pulviscolo o pruina che ne copre il frutto.

Puossi considerare come vitigno indigeno e proprio dell'Alessandrino e del Casalese, ove tiene un posto abbastanza distinto nella coltivazione, che tende ad aumentare a misura che nel formare i vitigni si procede con scelta ben ragionata. Figura in proporzioni minori nell'Astese e nel Tortonese, meno ancora nel rimanente della provincia. È riguardato, ed a buona ragione, quale uno dei vitigni degni di pregio, e di cui importi diffondere la coltivazione dove le condizioni del suolo e del clima lo permettono. È coltivato generalmente fin qui alla rinfusa con altre viti. L'analogia del nome parrebbe accennare ad una qualche affinità coll'*uva griggia* dell'Astese; ma è un tipo distinto, a quel modo che è distinto dal *nebbiolo* e dallo *zanello* con cui alcuni lo vorrebbero identificare.

È di natura vigorosa e robusta; caccia molto; dà frutto al terzo anno; ha feracità poco più che mediocre e può durare lungamente fecondo. Si adatta sia ai terreni argillosi e forti, sia ai calcarei e tufacei; ama le esposizioni ben soleggiate di mezzogiorno e levante. Non soffre facilmente per i geli invernali e poco eziandio per la crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore cannella rossiccio, leggermente più oscuro ai nodi, medianamente rigogliosi, di tessitura forte e robusta, con internodi lunghi, poco midollo e molti viticci quasi

tutti legnosi. Aderiscono fortemente al vecchio, nè soffrono in modo speciale pei freddi invernali.

Gemma. — Grossa, un po' depressa, conica, quasi affatto coperta di squama colore avana rossiccio. Si schiude in epoca media, ed il pampino novello appare coperto di peli e di colore verde giallastro.

Fiore. — La fioritura ha luogo in epoca media, ed il fiore resiste assai bene alle nebbie e pioggie ed ai venti primaverili, e soffre poco gli effetti del melume.

Foglia. — Di grandezza inferiore alla mediana, allungata, con cinque lobi, ma appena indicati gli inferiori, ed i seni poco profondi; alquanto spessa, leggermente rugosa alla pagina superiore, non tomentosa, ma un po' aspra all'inferiore. Ha colore verde scuro che poi si cangia in giallo ed in rosso; nervatura distinta e saliente, pezziolo lungo e rossigno.

Frutto. — Di maturanza mediana. Il grappolo generalmente ha forma piramidale, volume mediocre, i racemoli superiori un po' sporgenti ed alati, il racemo erbaceo, lungo, verde, ma rigido.

Gli acini sono copiosi, spargoli, oblunghi, con 14 mm. al diametro verticale e 12 al trasversale; avvertendo però che tale differenza di diametro non è costante, mentre in non pochi campioni riducevasi ad un solo mm.; leggermente disuguali, maturi tutti, ma alle volte con alcune traccie di abortiti. Aderiscono bene al racemo ed han colore bigio con fondo azzurro, lucido e bello.

Il fiocine è spesso, opaco, con molta pruina quasi cinerea; la polpa densa, carnosa, d'ordinario con due vinaccioli.

L'uva ha sapor semplice, dolce, salato, buona anche come mangereccia. Soffre pochissimo per l'umidità autunnale e si conserva lunghissimo tempo.

Se ne fa vino da pasto buono, con 11 o 12 gradi di alcool, asciutto, sottile, limpido e di media maturanza. Acquista delicatezza invecchiando e sopporta viaggi. Il mosto di *cenerina*,

ottenuto a piccola pressione, misto a *cortese* o *moscato*, è utile nella confezione dei vini bianchi spumanti.

Varietà della *cenerina* è il *cenerinone*. Questo ha la foglia più grande, il grappolo di maggior volume, l'acino più grosso ed anche più allungato. È produttivo, ma ha sapore meno squisito e per bontà è inferiore alla *cenerina*.

Coccolona nera

ORDINE 1° — GENERE 1°

Tralci spediti dal signor avv. Leardi (Viguzzolo, Tortona).

Per sinonimia *ciollona nera*. È vitigno quasi esclusivamente coltivato nel Novese e nel Tortonese, rinvenendosene solo fuori di quei due circondarî alcune piante. Dal Casalese se ne è ricevuto un campione quale di vitigno ignoto. Anche nei vigneti del Novese e del Tortonese, ove pare indigeno, tiene un posto poco importante, ed è annoverato fra i vitigni di qualità infima.

Ha natura rustica e robustissima; caccia molto; produce frutto all'età ordinaria ed è dotato di notevole feracità. Prospera in tutti i terreni; ma, se sono fertili e pingui, gli acini si fanno più grossi e ad un tempo più insipidi e fatui; e ciò in proporzione maggiore che non succeda negli altri vitigni. Resiste al paro dei più robusti ceppi di vite ai geli invernali, nè soffre per la crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore cannella con tinta rossa, robusti e rigogliosi, con internodi lunghi, midollo mediano e viticci molti e legnosi. Non soffrono con facilità pei geli invernali.

Gemma. — Saliente, conica, con squama alla base di colore del legno. Si schiude in epoca media.

Fiore. — La fioritura ha luogo in epoca media, ed il fiore non soffre facilmente per le pioggie, le nebbie ed i venti primaverili.

Foglia. — Di grandezza ordinaria, quinquelobata, i seni profondi, spessa, liscia alla pagina superiore, lanugginosa all'inferiore. La nervatura è poco saliente, rossigna; lungo e rosso il pezziolo.

Frutto. — Di maturanza media. Il grappolo è conico, coi racemoli poco sporgenti e rimarchevoli, il racemo erbaceo e verde, rossi i peduncoletti.

Gli acini sono densi, un po' compressi, rotondi, con 20 mm. di diametro, generalmente uguali, maturi tutti, senza traccia di abortiti. Aderiscono poco al racemo ed hanno colore azzurro con fondo nero un po' rossiccio.

Il fiocine è spesso, opaco, con molta materia colorante: la polpa poco densa, acquosa, d'ordinario con due vinaccioli.

L'uva è senza profumo ed aroma, manca di sale ed è fatua. Non infradicia facilmente per l'umidità autunnale e può conservarsi alcun tempo. È ricca di mosto.

Ottiensene vino abbondantissimo, fatuo e scadente.

Dalla descritta si distingue la *coccolona riccia*, che però non è tanto una sotto-varietà, quanto lo stesso vitigno, che trasportato nei colli assume caratteri alquanto diversi e migliora. Il grappolo riesce meno voluminoso, l'acino più piccolo e rado, l'uva più sapida e grata al gusto, cosicchè, se uno dei corrispondenti non ha fatto confusione nei nomi, la si terrebbe anche come mangereccia.

È notevole in tale vitigno che nessun'altra specie muta così facilmente, se trasportato dal piano al colle e da terreno magro al pingue e viceversa.

In alcune località dell'Astese si dà il nome di *coccolona riccia* al *crovino*. Esistono difatti analogie tra i due vitigni, ma che non appaiono tali da ridurli allo stesso tipo.

Cortese nero

ORDINE 1° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal signor march. Di Piovera (Piovera, Tortona).

Poco conosciuto e coltivato in minime proporzioni solo in alcune località della provincia. Per nessun modo tiene fra le uve colorate posto corrispondente a quello del suo omonimo bianco. La misura scarsissima in cui è coltivato gli toglie ogni importanza

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore cannella, più scuro ai nodi, mediocremente rigogliosi, di tessitura floscia, con internodi lunghi, midollo mediano e molti viticci e legnosi.

Gemma. — Saliente, piccola, con forma di amandola e squama colore avana scuro; si schiude in epoca media ed il nuovo pampino è tomentoso e con colore verde biancastro.

Fiore. — La fioritura ha luogo in epoca media, ed il fiore non soffre più che in altri vitigni per gli intemperî primaverili, nè va soggetto ai danni del melume.

Foglia. — Piccola, allungata, con cinque lobi ed i seni pro fondi, spessa, liscia alla pagina superiore, ben tomentosa all'inferiore. Ha colore verde scuro, che poi si tinge in giallo, nervatura mediana, il pezziolo corto, verdastro.

Frutto. Il grappolo ha forma quasi piramidale, i racemoli allungati, spargoli, cadenti, il racemo lungo, erbaceo, verde.

Gli acini sono spargoli, copiosi, rotondi, con 13 mm. di diametro, uguali, tutti maturi. Hanno colore azzurro carico con fondo nero ed aderiscono bene al racemo.

Il fiocine è sottile, opaco, assai pruinoso. La polpa è densa e carnosa, succosa, attaccata al fiocine, con due o tre vinaccioli.

L'uva ha sapore dolce, gradevole, non profumato e con qualche analogia a quello del *cortese bianco*. Non soffre facilmente per l'umidità autunnale e può conservarsi non poco tempo.

Fra i campioni inviati si è rilevato una qualche confusione, ed alcuni di essi appartenevano ad altri vitigni.

Crovino

ORDINE 2° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal signor Scapino (Cisterna, Asti).

In alcune località per sinonimia detto *coccalona riccia*. È proprio di alcune località del Casalese e dell'Astigiana, quasi sconosciuto nelle altre parti della provincia. È coltivato alla rinfusa con altri vitigni, e tenuto generalmente in poco pregio, raccomandandosi difatto quasi esclusivamente per la sua feracità. Il nome accenna ad analogia e parentela colla *lambrusca* o *crovetto;* ed invero ne ha comuni non pochi caratteri, mentre però altri ne lo distinguono e più marcatamente che non avvenga fra le diverse sotto-varietà di *lambrusca*, compreso il *moretto*. La *trinchera di Nizza*, che dal Gallesio è chiamata *lambrusca*, è pure conosciuta sotto il nome di *crovino*.

Ha natura rustica e robusta, caccia molto; dà frutto all'età ordinaria; è notevole per feracità e può durare lungamente fecondo. Resiste ai geli invernali e non soffre per la crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore cannella chiaro, rigogliosi e robusti, con internodi lunghi, poco midollo e viticci molti e legnosi. Aderiscono bene al vecchio, nè soffrono facilmente pei geli invernali.

Gemma. — Saliente, con forma di amandola e squama di color castagno scuro. Schiudesi tardivamente ed il novello pampino è liscio e di colore verde scuro.

Fiore. — La fioritura è tardiva, ed il fiore non soffre pel melume, nè è facilmente danneggiato dalle pioggie, nebbie e venti primaverili.

Foglia. — Grande, trilobata, coi seni poco profondi, spessa, liscia superiormente, poco tomentosa alla pagina inferiore. Ha nella maturanza dell'uva color verde con macchie giallognole e rosse alla periferia. La nervatura è mediocremente distinta; il pezziolo lungo, rossigno.

Frutto. — Di maturanza primaticcia. Il grappolo ha forma conica, ma assai irregolare, i racemoli distinti e sporgenti, il racemo erbaceo e verde.

Gli acini sono densi e copiosi, subrotondi, con 11 mm. di diametro trasversale e 12 al verticale, poco eguali, tutti maturi. Aderiscono poco al racemo ed hanno colore azzurro, con fondo rossastro quasi nero.

Il fiocine è sottile, opaco, mediocremente pruinoso; la polpa succosa ed acquosa, con uno o due vinaccioli.

L'uva ha sapore semplice, mancante di sale, poco gradevole. Infradicia facilmente per l'umidità autunnale e non è atta a conservarsi. È ricca di mosto.

Ottiensene vino volgare, appena mediocre e di pronta maturanza.

Dalla precedente uno dei corrispondenti della Commissione distingue altra qualità di *crovino*, che, dalla regione ove è coltivato, denomina *del tonasso*, ed afferma che è inferiore per pregio e bontà.

Non si ebbe mezzo per verificare il valore di tale distinzione.

Grignolato nero

ORDINE 2° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal signor cav. Reverdi (Valenza).

Non ostante la sinonimia del nome, nei caratteri non ha rapporto col suo omonimo di color bianco; bensì l'insieme dei caratteri stessi ricordano il *nerano* delle Langhe, come la forma del grappolo e dell'acino la *barbera*. Un campione solo ne è stato spedito da Valenza sul Po, ove ha un minimo posto, se pur tale

si può chiamare, nella coltivazione. Mancarono i mezzi per porlo a confronto col *nerano* delle Langhe e col *nerano* di Spagna per conoscerne i rapporti.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore cannella rossiccio, rigogliosi, vigorosi e di fortissima cacciata; di tessitura media, con internodi lunghissimi, midollo mediano, viticci molti, legnosi, alcuni protendentisi dal nodo del grappolo.

Gemma. — Saliente, grossa, con forma di amandola, ma spesso informe per grossezza; la copre squama di colore castagno.

Foglia. — Mediana per grandezza, allungata, quinquelobata, coi seni ben distinti e poco profondi; sottile, liscia dalle due pagine, di colore verde cupo; colla nervatura poco saliente ed il pezziolo lungo e verdastro.

Frutto. — Grappolo voluminoso, allungato, quasi piramidale, coi racemoli lunghi e cadenti ed il racemo erbaceo, grosso, rigido, di colore verde.

Gli acini sono ovali, coi due diametri l'uno di 14, l'altro di 17 mm., disuguali, tutti maturi, senza traccia di abortiti. Hanno color azzurro rossigno ed aderiscono bene al racemo.

Il fiocine è spesso, opaco, ben pruinoso; la polpa è densa, duraccina, glutinosa ed attaccata al fiocine, d'ordinario con due vinaccioli.

L'uva ha sapore semplice, dolce, gradevole, anche come mangereccia. Il vitigno non pare debba classificarsi fra quelli di inferiore bontà e pregio.

Lambruschetta

ORDINE 1° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal signor conte FERRARI (Castelnuovo Scrivia, Acqui).

Affatto distinto dalla *lambrusca* comune e dalle sue diverse sottovarietà, che estesamente si coltivano nella provincia. È identico

alla *lambruschetta* di Modena; donde, riferisce l'attuale signor marchese di Castelnuovo, l'importava sul cominciare di questo secolo suo padre e la coltivava nei vigneti di Castelnuovo Bormida. Vi attecchì bene e vi si diffuse sino a raggiungere la ventesima parte su tutta la coltivazione. Vi è riguardato come vitigno da cui si ottengono vini fini. Di là si è tentato introdurlo in altre regioni, ma pare con esito differente.

Dal signor Righetti di Modena si son potuti ottenere campioni del ceppo e del vino della *lambruschetta* di Sorbara nel Modenese. La descrizione di questa terrà dietro a quella del vitigno coltivato in Castelnuovo Bormida.

È di natura rustica, vigorosa; caccia molto; dà frutto al quinto ed al sesto anno; è di mediocre feracità, ma può durare lungamente fecondo. A Castelnuovo Bormida è coltivato in terreno argillo-ghiaioso e nella esposizione di sud ovest. Non soffre pei freddi invernali più che comunemente gli altri vitigni; nè va soggetto ai danni della crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore cannella chiaro, rigogliosi e robusti, con internodi lunghi, midollo copioso e non molti viticci. Non soffrono facilmente pei freddi invernali ed aderiscono bene al vecchio.

Gemma. — Saliente, conica, coperta di squama colore del legno. Schiudesi precocemente ed il novello pampino è coperto di lanuggine e di colore rosso pallido.

Fiore. — La fioritura è precoce, ed il fiore trovasi per questa ragione esposto a soffrire pei venti, le pioggie e le nebbie primaverili.

Foglia. — Di grandezza media, trilobata, coi seni profondi, spessa, rugosa superiormente verso la periferia e poco lanugginosa alla pagina inferiore. Ha colore verde, che poi si tinge di macchie rossastre; nervatura ben saliente; pezziolo lungo, rossigno.

Frutto. — Di maturanza mediana. Il grappolo è composto, con molti racemoli ed il racemo erbaceo, tinto in rosso.

Gli acini sono spargoli, rari, rotondi, con 12 mm. di diametro, assai disuguali, poco aderenti al racemo e di colore nero con tinta bronzata.

L'uva non ha profumo, ma aroma speciale. Resiste assai all'umidità autunnale e può conservarsi a lungo. È mediocremente ricca di mosto.

I campioni di vino ricevuti da Castelnuovo Bormida erano tutti preparati con uve conservate sulle stuoie ed appartenenti alla categoria dei vini liquorosi dolci, di buona qualità. Si unisce anche bene con altre uve per vini fini.

Lambruschetta di Modena. — I campioni di *lambruschetta* ricevuti da Modena erano di viti appoggiate ad alberi, sui quali l'uva maturando più tardi, presentavano ancora non poco dell'agresto e dell'immaturo. Non pochi caratteri differenziano questo vitigno da quello che ora si coltiva in Castelnuovo Bormida: fa d'uopo attribuirli, ritenuta l'identità originaria di entrambi, alla diversità di suolo, di clima e di coltivazione.

Sarmenti. — Han colore cannella scuro, ben inteso quelli da cui procede il frutto, internodi medî, poco midollo, molti viticci legnosi.

Gemma. — Saliente, con forma di amandola e squama alla base di colore castagno oscuro.

Foglia. — Piccola, allungata e tricuspidale, priva di seni, ma colla nervatura indicante tre lobi, spessa, ben tomentosa alla pagina inferiore; con nervatura esilissima, ed il pezziolo di lunghezza media e verde.

Frutto. — Grappolo composto, quasi informe, piccolo, con qualche analogia alla *lambrusca ordinaria;* col racemo quasi legnoso, tinto in rosso, come rossi eziandio sono i peduncoletti.

L'uva ha sapore semplice ed aspro. I campioni di vino erano

dell'anno 1869 e del 1870, fatti con uve non conservate sulle stuoie. Si ravvisarono carichi di colore, aspri ed immaturi affatto. Si può presumere che invecchiando acquistino qualità fine.

Un altro campione sotto il nome di *lambruschetta* è stato inviato da Cassine, che non solo non ha che fare con i due precedenti vitigni, ma neppure con una *lambrusca* qualunque coltivata nella provincia. Se alle volte sia identica alla *lambrusca dolce* delle Langhe non è stato possibile verificarlo. Il tralcio ha colore avana rossastro, striato. La gemma è conica e grossa. La foglia piramidale, quinquelobata. Il grappolo lungo, quasi cilindrico. Rossa la corona dei peduncoletti. Gli acini oblunghi, con 11 mm. al diametro trasversale e 12 al verticale; di colore azzurro con fondo violaceo, bello assai. La polpa carnosa. Il sapore semplice, dolce, gradevole anche come uva mangereccia.

---

* Moscato nero rosato *

ORDINE 1° — GENERE 2°

Tralci spediti dai signori Alberto PRIORA (Tortona), e cav. DI SAMBUY (Alessandria).

Nel Tortonese è detto semplicemente *rosato;* nell'Alessandrino ora lo si identifica col Montepulciano, ora è detto semplicemente *moscato*. Appartiene certamente alla famiglia dei *moscati;* il profumo di rosa che hanno l'uva ed il vino dà ragione dell'appellativo con cui lo si distingue; e può benissimo essere uno dei vitigni importati dalla regione di Montepulciano nella Toscana. Da lungo tempo si coltiva nell'Alessandrino, più recentemente pare introdotto nel Tortonese, ma ivi la sua coltivazione assume da qualche anno proporzioni alquanto più notevoli, sebbene e nell'uno e nell'altro circondario tenga tuttora un piccolo posto nella viticoltura. Nei vigneti della Lombardia e della Venezia è coltivato un *moscato* profumato di rosa, evidentemente identico a quello dell'Alessandrino e del Tortonese. Generalmente è tenuto

in qualche pregio. Quanto al vitigno generalmente conosciuto sotto il nome di *montepulciano*, vuol essere ritenuto come distinto dal *rosato*. Nè sarà inutile aggiungere che in alcune località è dato il nome di *rosato*, per il color dell'uva roseo affatto, ad un vitigno che non ha a fare coi *moscati*.

È il *moscato nero rosato* vitigno vigoroso e robusto; caccia molto; dà frutto al terzo anno, è di notevole feracità e può durare molti anni fecondo. Si adatta bene ai terreni argilloso-misti; non soffre più che altri vitigni pei freddi invernali, ma facilmente va infetto dalla crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore avana chiaro, striato, più oscuro ai nodi, rigogliosi e robusti, con internodi lunghi, molto midollo, non molti viticci forti e generalmente legnosi; aderiscono bene al vecchio, ma soffrono facilmente pei freddi invernali.

Gemma. — Saliente, conica, grossa e poco elevata, con squama di colore castagno scuro; schiudesi tardivamente, ed il novello pampino ha colore verde striato scuro ed alla parte inferiore è coperto di peli.

Fiore. — La fioritura è tardiva ed il fiore resiste assai bene sia agli effetti del melume, sia alle pioggie, nebbie ed ai venti primaverili.

Foglia. — Di grandezza mediana, allungata, con cinque lobi ben distinti; spessa, rugosa superiormente e leggermente lanugginosa alla pagina inferiore. Ha colore verde scuro che poi ingiallisce e si copre di macchie rossastre e ferruginose; nervatura saliente, pezziolo lungo, rossigno.

Frutto. — Di maturanza primaticcia. Il grappolo è di forma conica regolare, poco voluminoso, con racemo legnoso fin sotto il nodo, erbaceo e verde nel rimanente.

Gli acini sono leggermente densi, rotondi, con 16 mm. di diametro; generalmente eguali e maturi tutti. Aderiscono solo

mediocremente al racemo ed hanno colore nero ferruginoso sporco, e senza vita.

Il fiocine è sottile, ruvido, opaco, quasi affatto privo di pruina. La polpa è densa, succosa, d'ordinario con due o tre vinaccioli.

L'uva ha profumo ben distinto di rosa; non infradicia facilmente per l'umidità autunnale e può conservarsi qualche tempo anche staccata dalla pianta.

Ottiensene vino col profumo di rosa, alcoolico e serbevole.

---

* Nebbiolo *

ORDINE 2° — GENERE 1°

Tralci spediti dai sigg. SCAPINO (Cisterna, Asti), dott. SERVIENTI (Calosso, Asti), conte CORSI (Nizza) e cav. SIROMBO (Alessandria).

Domina sovrano fra tutti i vitigni coltivati nelle Langhe: è la base degli squisiti vini di *barolo:* e nell'Astigiana a buon titolo lo si considera quale il primo ed il più nobile ceppo di quella ricca regione vinifera. Il suo prodotto raggiunge la massima perfezione nei vigneti dell'Albese e delle Langhe, dove puossi ritenere originario; ma occupa eziandio un posto ben distinto in molta parte dell'Astese e dell'Alto e Basso Monferrato, prosperando ovunque trova terreno, esposizione e clima adatto.

La coltivazione di questo nobile vitigno non si limita alle Langhe ed alla provincia di Alessandria. Nei vigneti del Pinerolese figura con onore ed è una delle basi dei migliori vini che colà si fanno: ritenuto che lo *spanna* sia una sotto-varietà sua, lo si riscontrerebbe diffuso e pregiato nei vigneti del Canavese, del Biellese e dell'Ossola; per cui si scorge quanta parte abbia il *nebbiolo* nei migliori vini di tutte le provincie subalpine.

Trae il nome dalla pruina che quasi nebbia ne ricopre il frutto. Ha natura vigorosa, ma delicata; dà frutto al quarto ed al quinto anno; è di feracità media e può durare molti anni fecondo. Ama

i terreni tufacei, calcarei, bianchi e le esposizioni soleggiate di mezzogiorno e ponente. Soffre facilmente pei freddi invernali ed è con facilità colpito dalla crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore cannella chiaro, striato, alquanto più scuro ai nodi; mediocremente rigogliosi e robusti; con internodi lunghi, midollo mediano, viticci molti e legnosi; soffrono facilmente pei geli invernali.

Gemma. — Saliente, con forma di amandola, tumidetta alla base, coperta di squama colore castagno scuro; si schiude precocemente ed il giovane pampino è leggermente tomentoso e di colore verde pallido.

Fiore. — La fioritura ha luogo sul principio dell'epoca seconda ed il fiore soffre facilmente sia pel melume, sia per le nebbie, le piogge ed i venti primaverili, sopratutto se in terreni umidi.

Foglia. — Di grandezza un po' inferiore alla media, allungata, con tre lobi ed i seni profondi, spessa, leggermente vesciculosa alla pagina superiore, medianamente lanugginosa all'inferiore. Ha colore verde cupo, che poi tende al giallo, si copre alla periferia di macchie rosse; la nervatura distinta e rilevata, il pezziolo di lunghezza media, verde rossigno.

Frutto. — Di maturanza assai tardiva. Il grappolo varia di forma tra la quasi cilindrica e la piramidale, ha volume mediocre, spesso i racemoli superiori sporgenti; il racemo erbaceo, verde, lungo assai.

Gli acini sono densi, oblunghi, con 14 mm. al diametro trasversale e 16 al verticale, non eguali, spesso con traccie di abortiti; aderiscono bene al racemo ed han colore bigio con fondo violaceo, rossastro carico.

Il fiocine è sottile, opaco, notevole e per l'umbilico rilevato assai e per la copia della pruina che lo ricopre: la polpa è densa, succosa, d'ordinario con due o tre vinaccioli.

L'uva ha sapore semplice, aspretto, salato, e con aroma speciale. Resiste assai bene all'umidità autunnale, ma non può conservarsi a lungo.

Dà vino da pasto scelto, e quando è molto vecchio anche da intermezzo e da arrosto. Ha colore di rubino chiaro: è asciutto, sottile, fragrante, spiritoso, con abboccato, serbevolissimo. Invecchiando sviluppa qualità pregevolissime e regge a qualsiasi viaggio. È il migliore vino rosso che abbia l'Italia, e che bene preparato e conservato può fare concorrenza ai vini di Bordeaux e di Borgogna.

Oltre alla descritta, è coltivata altra qualità di *nebbiolo*, col nome di *nebbiolo rosato*. I caratteri che lo differenziano spettano specialmente al frutto. Il grappolo ha forma che più costantemente si accosta alla cilindrica, coi racemoli superiori leggermente sporgenti ed eretti e col racemo più corto e rigido. Gli acini sono agglomerati, leggermente compressi con colore violaceo tendente al roseo, donde appunto il nome. Il pregio relativo in cui sono tenute le due varietà è diverso nelle diverse regioni, qua accordandosi la preferenza all'uno, là all'altro. Pare che ciò derivi appunto dal diverso grado di squisitezza che raggiungono, secondochè posizione, clima, suolo sono più all'uno o all'altro adatti.

Un corrispondente della Commissione accenna ad altra varietà di *nebbiolo* conosciuta in Canelli col nome di *nebbiolo pendino*. Il grappolo in esso ha minor volume; gli acini più spargoli e rari, il fiocine più sottile e meno resistente. Il frutto ne sarebbe più fino e squisito; ma ad un tempo il vitigno sarebbe più delicato e più soggetto a soffrire per le vicende atmosferiche. Non si ricevettero campioni o altri ragguagli su tale varietà.

Pollana

ORDINE 2° — GENERE 1°

Tralci spediti dal signor cav. Bosio (Mombaruzzo, Acqui).

Per sinonimia *pulliana* ed *ampollana*. È conosciuto soltanto in alcuni luoghi dei circondarî di Novi, Tortona, Acqui ed Alessandria, e coltivato, meno forse eccezioni non attendibili, in quantità così scarsa da non poterne tener conto. Lo si trova nei vigneti confuso e frammisto ad altri vitigni ed è riguardato ovunque come di qualità inferiore e scadente.

Ha natura vigorosa, rustica, robusta. Caccia molto; dà frutto al terzo ed al quarto anno, è di rimarchevole feracità e di lunga fecondità. Soffre poco per la crittogama; ed i freddi invernali non lo offendono più che d'ordinario gli altri vitigni.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore cannella biancastro, rigogliosi e di tessitura robusta, non ostante il loro copioso midollo. Hanno internodi lunghi e non sono danneggiati facilmente pei freddi invernali.

Gemma. — Saliente, con forma di amandola, coperta di squama colore castagno scuro. Si schiude tardivamente ed il novello pampino è tomentoso e di colore verde chiaro.

Foglia. — Grandissima, quinquelobata; i seni superiori assai profondi; sottile, liscia alle due pagine; di colore verde bello, con nervatura poco saliente; pezziolo lungo, rossigno.

Frutto. — Di maturanza mediana. Il grappolo ha forma irregolare che però si accosta alla conica; ed è formato intieramente di racemoli ben distinti; il racemo erbaceo e di color verde.

Gli acini sono copiosi e spargoli, leggermente oblunghi, con un mm. di diversità nei due diametri, e col diametro verticale

di 20 e fino di 22 mm. Aderiscono bene al racemo ed hanno colore azzurro con fondo nero.

Il fiocine è spesso, opaco, assai pruinoso; la polpa densa e carnosa, ma ricca eziandio di sugo, con due o tre vinaccioli.

L'uva ha sapor semplice, ma fatuo alquanto e poco gradevole; non infradicia facilmente per l'umidità autunnale e può conservarsi a lungo, acquistando sapore come mangereccia. È assai ricca di mosto.

Non se ne fa vino da sola ed il suo prodotto è scadente.

Prinassa

ORDINE 1° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal signor dott. Tioli (Montechiaro d'Asti).

Per sinonimia *prinassia*, *prinaccia*, *uva del leone*, *uva griggia*, derivato questo nome dal suo colore.

È vitigno speciale al circondario d'Asti, ove pare indigeno, non risultando conosciuto e coltivato nel rimanente della provincia. In parecchie località di quel circondario, come a Cisterna e nel mandamento di Montechiaro tiene un posto notevole nella coltivazione, figurandovi alle volte anche per un quarto. Ciò si deve alla sua feracità, alla qualità non infima e non affatto ordinaria del suo vino, e più ancora al servire esso, a motivo della tardiva maturanza, alla preparazione del vinello. Trovasi ora coltivato nei vigneti alla rinfusa con altri vitigni.

È di natura rustica e robusta assai; caccia vigorosamente, dà frutto al quinto anno, è di feracità notevole e vive la vita degli altri vitigni. Si adatta a tutti i terreni ed a tutte le esposizioni; però la maturanza tardiva del suo frutto consiglia di porlo in esposizioni ben soleggiate e di mezzogiorno. È pochissimo soggetto alla crittogama, nè soffre facilmente pei freddi invernali.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore cannella scuro; robusti e vigorosi, con internodi lunghi, midollo copioso e viticci molti e legnosi. Aderiscono bene al vecchio, nè soffrono in modo speciale pei freddi invernali.

Gemma. — Saliente e pronunziata, quasi tonda, coperta di squama colore castagno scuro. Si schiude tardivamente ed il giovane pampino è liscio, di color verde chiaro col contorno rosso chiaro.

Fiore. — La fioritura è tardiva; ed il fiore, già meno soggetto perciò alle intemperie primaverili, resiste anche ad esse assai bene per la sua natura poco delicata.

Foglia. — Grande, palmare, trilobata, ma rudimentali altri due lobi inferiori; i seni pochissimo profondi; spessa, liscia alla pagina superiore. Ha colore verde scuro che poi si copre di macchie vermiglie con lista in rosso alla periferia; nervatura poco saliente, pezziolo mediano.

Frutto. — Di maturanza tardiva. Il grappolo è voluminoso, di forma conica, coi racemoli superiori sporgenti ed alati ed il racemo erbaceo dal nodo in giù e verde.

Gli acini sono densi, rotondi, disuguali, assai variando il diametro da 12 fino a 17 mm., e non sempre tutti maturi, tanto più se il vitigno è in posizione non bene soleggiata. Aderiscono debolmente al racemo ed han colore azzurro con fondo nero.

Il fiocine è spesso, opaco, molto pruinoso; la polpa è molle, succosa, d'ordinario con due o tre vinaccioli.

L'uva ha sapore semplice, non privo di sale, leggermente acidulo. Resiste bene all'umidità autunnale e può conservarsi non poco tempo. È ricca di mosto.

Ottiensene vino da pasto non affatto volgare, salubre, di lenta maturanza ed atto a conservarsi.

Però d'ordinario si mescola nella vinificazione con altre uve, in ispecie colla *fresia*.

È varietà della *prinassa* quella che è detta *prinassa piccola*, perchè minore è la grossezza dell'acino. Matura più precocemente che la descritta.

Pruinè

ORDINE 1° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal signor cav. SERAFINO (Albugnano, Asti).

Pare derivi il nome dalla pruina o pulvicola che ne ricopre il frutto; e per cui non manca chi lo reputi una varietà del *nebbiolo*. Ha diffatti con questo qualche analogia, ma la totalità dei caratteri non offre grande fondamento di probabilità a tale supposizione.

È coltivato nei colli dell'Astigiana, vicino al circondario di Torino. Ma da alcuni anni la coltivazione ne è diminuita, cosicchè lo si ritrova solo in proporzioni di qualche riguardo nei vigneti anticamente piantati. Invece lo si riscontra sui colli del circondario di Torino che si protendono a mezzogiorno ed a levante di detta città fino ai confini dell'Astigiana e del basso Monferrato, ove pare sia annoverato coi vitigni di buona qualità sia per robustezza e feracità, sia pel vino che se ne ottiene.

È di natura rustica e robusta, vegeta rigogliosamente; dà frutto al quarto ed al quinto anno; è ferace assai e dura fecondo l'età ordinaria dei più robusti vitigni. Si adatta bene ai terreni argillo-calcari, ma prospera eziandio negli altri. Non soffre facilmente pei freddi invernali, nè va gran fatto soggetto ai danni della crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore avana rossiccio, rigogliosi, medianamente duri, con internodi lunghi, midollo copioso e molti vi-

ticci legnosi. Resistono bene ai geli invernali. Il legno vecchio presenta la specialità che, fatta in esso una sezione qualunque, le parti recise assumono colore rossiccio vivace, screziato da linee rosse più o meno cariche.

Gemma. — Saliente, rotonda, con squama di colore rossiccio; si schiude in epoca media ed il giovane pampino è cosparso di lanuggine e leggermente rossiccio.

Fiore. — La fioritura ha luogo in epoca media; ed il fiore resiste bene ai venti, alle pioggie ed alle nebbie primaverili, ed è poco soggetto agli effetti del melume.

Foglia. — Grande, quasi rotonda, spessa, liscia alla pagina snperiore, lanugginosa all'inferiore. Nella maturanza dell'uva il suo colore verde si muta in rossiccio. La nervatura è poco saliente. il pezziolo lungo.

Frutto. — Di maturanza tardiva. Il grappolo è piramidale, lungo, alato, voluminoso. Gli acini sono serrati, densi, rotondi, maturi tutti, rade volte con poche traccie di abortiti. Aderiscono tenacemente al racemo ed hanno colore griggio con fondo nero.

Il fiocine è spesso, opaco, riccamente vestito di pruina

L'uva ha sapore semplice, un po' aspretto e vinoso; non infradicia facilmente per l'umidità autunnale e può conservarsi non poco tempo e sulla pianta e staccata. È ricca di mosto.

Non usa farsene vino da sola, bensì si mescola colla *bonarda* e colla *fresia*, comunicando al vino che ne risulta austerezza. Del resto il signor avv. Beria di Torino, da cui si ricevettero diversi ragguagli su tale vitigno, riferisce che ottiensene vino alcoolico, un po' aspro se giovine, asciutto, chiaro, di lenta maturanza ed atto a conservarsi lungamente.

* Uvetta *

ORDINE 2° — GENERE 1°

Tralci spediti dal signor dott. Balladore (Guazzora, Tortona).

In vernacolo *ughetta:* è vitigno speciale al Tortonese, pochissimo conosciuto altrove nella provincia; e a quanto pare importato dalle vicine regioni del Vogherese, ove costituisce una delle prime e più estese basi della vinificazione. Lo si trova nel Tortonese più particolarmente e quasi esclusivamente nelle parti piane, dove ha posto ragguardevole nella coltivazione e vi è tenuto in pregio sia per la sua feracità, sia per le qualità del suo prodotto.

È di natura vigorosa, caccia molto, dà frutto al 5° anno, è notevole per feracità ed ha vita lunga quanto d'ordinario gli altri vitigni. Ama di preferenza terreni argilloso-misto. Nei piani lo si ripara, interrandolo, dai geli invernali, come si pratica degli altri vitigni. Non va soggetto alla crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore avana carico; rigogliosi e robusti, con internodi lunghi, poco midollo, viticci legnosi, dei quali alle volte uno si protende dal nodo del grappolo. Non soffrono pei geli invernali più che d'ordinario gli altri vitigni.

Gemma. — Poco saliente, tumida assai, conica, con squama di colore quasi nero. Si schiude in epoca media, ed il novello pampino ha colore verde cupo.

Fiore. — La fioritura è mediana, ed il fiore ha natura delicata assai e va facilmente soggetto a soffrire per le nebbie, le pioggie ed i venti primaverili.

Foglia. — Piccola, quinquelobata, coi seni profondi e dilatati alla base; spessa, liscia alla pagina superiore, lanugginosa e morbida all'inferiore. Ha colore verde cupo che poi si macchia in giallo ed alla periferia di rosso ferruginoso: la nervatura

saliente e rilevata, non rilevata la sottonervatura, il pezziolo mediano, verde.

Frutto. — Di maturanza tardiva. Il grappolo d'ordinario è voluminoso, lungo, con forma quasi cilindrica, i racemoli superiori leggermente alati; il racemo lungo, erbaceo dal nodo in giù, verde.

Gli acini sono densi, copiosi, oblunghi, con 14 mm. al diametro trasversale e 16 al verticale, ma disuguali assai, generalmente maturi. Aderiscono bene al racemo ed han colore bigio con fondo azzurro carico.

Il fiocine è sottile, opaco, assai pruinoso; la polpa densa, succosa, d'ordinario con due vinaccioli.

L'uva ha sapore semplice, gradevole, con sale e non senza aroma proprio. Non infradicia facilmente per l'umidità autunnale e può conservarsi non poco tempo. È ricca di mosto.

Ottiensene vino comune da pasto, di buona qualità, asciutto, di pronta maturanza. Frequentemente si mescola nella vinificazione col *crovattino*.

Si distingue dalla precedente altra varietà di *uvetta*, cui si dà nome di *uvetta doppia*. Essa ha il frutto composto da piccoli grappoli, che si raggruppano ad un grappolo principale. Altri caratteri non sono stati indicati, nè funne spedito campione alcuno. Resta adunque a verificare se quella forma del grappolo si mantenga costante e se alle volte non la si ritrovi anche nei ceppi dell'altra varietà.

---

* Vermiglio *

ORDINE 2° — GENERE 1°

Tralci spediti dai signori Gastaldi (Tortona) e cav. Bertetti (Castelnuovo Scrivia).

In dialetto *vermei* e *vermietto*. È da lungo tempo coltivato nei vigneti del Novese e del Tortonese che l'hanno comune con

quelli del Vogherese. Tien posto più rilevante nei colli che non nei vigneti della pianura ed è pregiato come vitigno di ottima qualità. Figura come uno dei ceppi principali nei vigneti dei colli tortonesi e novesi piantati da molto tempo, raggiungendo non di rado la metà di tutta la coltivazione, sebbene vi si trovi frammisto e confuso ad altri vitigni. Nelle piantagioni più recenti cede sovente il posto a nuovi ceppi più produttivi, a motivo della mediocre sua feracità e sovente a scapito della bontà del vino.

È robusto, caccia poco, dà frutto tardivamente ed al quinto o sesto anno, d'onde nel Tortonese il proverbio, che chi lo pianta non ne mangia il frutto; ma per compenso conserva a lungo la sua fecondità. È di feracità mediocre. Non soffre facilmente nei colli pei freddi invernali; ma la precocità della germinazione e della fioritura lo espone alle intemperie primaverili e reca spesso danno al suo prodotto. Non soffre gran fatto per la crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore cannella chiaro, scuro molto nei nodi, robusti, poco rigogliosi, con internodi lunghi, poco midollo e viticci molti e legnosi. Resistono come d'ordinario gli altri vitigni ai freddi invernali.

Gemma. — Saliente, piccola, con forma di amandola e squama alla base di colore del nodo. Si schiude precocemente.

Fiore. — La fioritura è primaticcia: per ciò il fiore, che per sè non ha natura delicata più che d'ordinario in altri vitigni, trovasi esposto ai danni delle pioggie e nebbie e dei venti primaverili.

Foglia. — Piccola, leggermente allungata, con cinque lobi ed i seni profondi, distinti, larghi alla base; sottile, leggermente rugosa alla pagina superiore, ben tomentosa all'inferiore. Ha colore verde cupo che poi si muta in giallo con macchie rosse cariche assai: nervatura poco saliente, biancastra; pezziolo appena mediano di color verde rossigno.

Frutto. — Di maturanza mediana. Il grappolo è conico, corto: il racemo erbaceo e verde, esile, gentile, che si rompe al nodo con facilità; rossa la corona del peduncoletto.

Gli acini sono densi, oblunghi con 15 mm. al diametro verticale e 13 al trasversale, ma disuguali molto e non di rado con alcuni più piccoli, nei quali sono abortiti i vinaccioli. Aderiscono bene al racemo ed hanno colore azzurro con sfumatura violacea in fondo (testa di moro).

Il fiocine è spesso, opaco, pruinosissimo; la polpa leggermente carnosa e succosa, con due o tre vinaccioli.

L'uva ha sapore semplice, salato, piacevole, con alcunchè di viscoso. Non infradicia facilmente per l'umidità autunnale e si conserva e sulle piante e sulle stuoie. Non è molto ricca di mosto.

Se ne ottiene buon vino da pasto e nei vigneti di colle ben soleggiati anche fino, di colore rubino carico, asciutto, nervoso, di media maturanza e conservazione.

Oltre alla descritta, havvi altra qualità di *vermiglio*, detto *gentile* o *vermietto*, di cui il grappolo è più piccolo, gli acini spargoli, rossi i peduncoletti.

Il *moradello*, coltivato nel Vogherese, e la *caccalona* debbono annoverarsi nella famiglia del *vermiglio*, sebbene molto discosti dal tipo primo.

CLASSE SECONDA

Uve bianche

Tribù 1ª — Internodi corti

Africana

ORDINE 1° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal signor avv. Leardi (Viguzzolo).

Denominato eziandio *flicana*. Se il nome voglia indicare la regione d'onde il vitigno è stato originariamente asportato non risulta. Però i suoi caratteri, presi nella loro totalità, accennano certamente alla provenienza dai paesi più meridionali della penisola. Presenta, nella foglia sopratutto, analogia colla *lacrima christi;* e ciò è causa che alle volte con questa si confonda. È coltivato nel Tortonese e nell'Acquese alla rinfusa con altri vitigni, ma in minime proporzioni, e tali da non potersene tener conto nella preparazione dei vini. È poco pregiato, ha natura alquanto delicata, ed il suo prodotto fallisce facilmente per le influenze atmosferiche.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore cannella chiaro, rigogliosi e di tessitura media, con internodi corti e midollo copioso, pochi viticci ed erbacei. Aderiscono bene al vecchio; ed in ragione del molto midollo soffrono più facilmente che altri vitigni pel freddo invernale.

Gemma e Fiore. — La gemma è saliente, tumida e conica, lanugginosa in cima e con squama alla base di colore castagno scuro. Il fiore ha natura delicata, e soffre facilmente per le nebbie, pioggie ed i venti primaverili e per le conseguenze del melume.

Foglia. — Piccola, con cinque lobi formanti cinque lacinie, come la foglia del *lacrima christi*; liscia e glabra dalle due pagine. Ha color verde anche nella maturanza dell'uva; nervatura poco saliente, pezziolo lungo, sottile, di color rosso scuro con ruggine.

Frutto. — Il grappolo è di forma cilindrica, piccolo, lasso, col racemo erbaceo lungo e di color rosso scuro con ruggine.

Gli acini sono spargoli, rotondi, con 18 mm. di diametro, eguali generalmente e maturi. Aderiscono bene al racemo ed hanno colore verde pallido con leggera tinta rossa e tacche ferrugginose.

Il fiocine è sottile, trasparente, quasi affatto mancante di pruina: la polpa duraccina, succosa, con uno o due vinaccioli.

L'uva ha sapore semplice, dolce, non sgradevole anche come mangereccia. Soffre poco per l'umidità autunnale, ed anche staccata può conservarsi alcun tempo. È ricca di mosto.

La quantità insignificante in cui è coltivato permette appena di giudicare quale merito abbia nella preparazione del vino. Pare tuttavia che questo riesca di qualità inferiore.

Arseise

ORDINE 1° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal signor march. NEGROTTO (Novi Ligure).

È vitigno quasi speciale al circondario di Novi Ligure e di là diffuso nelle pianure di Marengo ed in alcune altre località. Il nome accenna alla sua provenienza dalla Liguria. È coltivato alla rinfusa con altri vitigni, ma in proporzioni piccole assai. È di buona

qualità, ma osta alla sua diffusione, oltre al confronto con altri vitigni migliori, la sua natura delicata, per cui facilmente se ne perde il prodotto. Forse un miglior sistema di potatura vi recherebbe un qualche rimedio.

È di natura delicata ma vigorosa, caccia molto se in terreni pingui; dà frutto al terzo anno. Appartiene al novero dei vitigni feraci e che durano lungo tempo fecondi. È coltivato in terreni argillosi e ricchi del paro che in argillo-ghiaiosi e vi si adatta bene. Non è molto soggetto ai danni della crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di color cannella biancastro, mediocremente rigogliosi, di tessitura floscia e debole alquanto, con internodi corti, midollo copioso e viticci molti e legnosi. Aderiscono mediocremente al vecchio; e soffrono facilmente pei freddi invernali.

Gemma. — Saliente, tumida, quasi rotonda, con squama alla base di color rossastro scuro. Si schiude in epoca media.

Fiore. — La fioritura ha luogo in epoca media; ed il fiore, delicato assai, soffre facilmente i danni del melume e per le pioggie e nebbie e pei venti primaverili.

Foglia. — Grande, allungata, con cinque lobi ed i seni assai profondi ed aperti; leggermente vesciculosa alla pagina superiore, senza lanuggine, ma con peli all'inferiore. Ha colore verde scuro con tinta giallastra; nervatura e sottonervatura saliente, grossa e di color leggermente rossigno; pezziolo lungo, verdastro, tinto in rosso.

Frutto. — Di maturanza mediana. Il grappolo è quasi conico, non molto voluminoso, coi racemoli poco sporgenti e col racemo erbaceo e verde.

Gli acini sono densi, rotondi con 18 mm. di diametro, molto disuguali però e con traccie di abortiti. Aderiscono bene al racemo ed hanno color giallo dorato con fondo verdastro.

Il fiocine è alquanto spesso, trasparente, mediocremente prui-

noso: la polpa carnosa, densa, attaccata ai vinaccioli che d'ordinario son due.

L'uva è di sapore semplice, dolce, gustoso; resiste bene all'umidità autunnale e si conserva non poco tempo sulle stuoie. È mediocremente ricca di mosto.

Ottiensene vino morbido se giovane, poi asciutto invecchiando, serbevole. Di consueto si mesce con altre uve e particolarmente col *cortese* e col *trebbiano.*

Anrè bianco

ORDINE 1° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal signor march. Di PIOVERA (Piovera, Tortona).

Per sinonimia *neretto bianco* o *bottonetto*. È vitigno indigeno coltivato da lungo tempo nel Tortonese, nell' Alessandrino ed in varie località dell'Acquese. Lo si incontra nei vigneti confuso con altri vitigni ed in proporzioni poco significanti; non perchè non meriti pregio, essendo invece riconosciuto vitigno di buona qualità, ma perchè scarso generalmente e soggetto a fallire ne è il prodotto. Pare che un metodo adatto di potatura e di coltivazione possa rimediare a questo difetto.

È vitigno di natura robusta; se ben coltivato caccia molto, produce frutto al terzo anno, è mediocremente ferace e dura fecondo l'età ordinaria degli altri vitigni.

Lo si trova coltivato in suolo argilloso ed argillo-ghiaioso. Non è soggetto in modo speciale a soffrire pei geli invernali. Invece è facilmente danneggiato dalla crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di color cannella chiaro, più scuro ai nodi, rigogliosi e di tessitura robusta e dura. Hanno internodi corti,

poco midollo, viticci molti e legnosi. Non soffrono facilmente pei geli invernali ed aderiscono fortemente al vecchio.

Gemma. — Saliente, rotonda, coperta di squama color cannella scuro. Si schiude precocemente ed il giovine pampino ha colore rossiccio.

Fiore. — La fioritura è precoce ed il fiore trovasi esposto a soffrire per i venti, le pioggie e le nebbie primaverili, sebbene non abbia natura tanto delicata. È pure soggetto ai danni del melume.

Foglia. — Di grandezza media, allungata, con cinque lobi ed i seni profondi; alquanto spessa, liscia superiormente, leggermente lanugginosa alla pagina inferiore. Nella maturanza dell'uva ha color verde con tinta gialla. La nervatura è saliente e del colore della foglia, il pezziolo lungo e rossigno.

Frutto. — Di maturanza mediana. Il grappolo è conico, irregolare, coi racemoli spargoli, grossi, numerosi, formanti quasi altrettanti piccoli grappoli, e col racemo erbaceo dal nodo in giù e verde.

Gli acini sono copiosi, spargoli, rotondi, con 16 mm. di diametro, ma ben di spesso ineguali assai e con molte traccie di abortiti. Aderiscono bene al racemo ed hanno color verde chiaro leggermente giallognolo.

Il fiocine è spesso, trasparente, pochissimo pruinoso; la polpa densa e poco succosa, con tre ed anche quattro vinaccioli.

L'uva non ha profumo, ma non manca di aroma, è sapida, salata, dolce. Soffre facilmente per l'umidità autunnale, ma staccata dalla pianta può conservarsi non poco tempo.

Ottiensene vinó pregiato anche come fino, asciutto, medianamente alcoolico, serbevole e che sopporta viaggi.

È vitigno non indegno di essere indicato all'attenzione dei viticultori.

Balzamina bianca

ORDINE 1° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal signor conte Conzani (Solonghello, Casale).

È vitigno, almeno nella nostra provincia, quasi affatto ignoto e di cui da una sola località del Casalese è stato spedito un campione all'esame della Commissione.

Caratteri.

Sarmenti. — Di color cannella, robusti, con internodi corti e midollo mediano. Aderiscono bene al vecchio e non soffrono facilmente pei freddi invernali.

Gemma. — Piccola, saliente, conica, coperta di squama colore avana.

Fiore. — Non è soggetto a soffrire pei danni del melume e resiste assai bene alle nebbie e pioggie e ai venti primaverili.

Foglia. — Piccola, allungata, quinquelobata, coi seni profondi; sottile, glabra dalle due pagine. Ha color verde con tinta giallognola; nervatura sottile e del colore della foglia, pezziolo lungo, rossiccio.

Frutto. — Il grappolo è di forma quasi cilindrica, poco voluminoso, col racemo erbaceo e verde.

Gli acini sono spargoli, rotondi con 14 mm. di diametro, eguali, tutti maturi. Hanno color giallo dorato.

Il fiocine è sottile, trasparente, poco pruinoso; la polpa carnosa, densa, non molto succosa, d'ordinario con due vinaccioli.

L'uva ha sapore semplice, gradevole, resiste bene all'umidità autunnale, ma staccata dalla pianta non si conserva a lungo.

Bianchetta

ORDINE 1° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal signor conte Conzani (Alessandria).

È vitigno indigeno e da lungo tempo coltivato, ma in proporzioni ristrette assai. Non ostante la sua robustezza e feracità, è tenuto in poco pregio a motivo della inferiorità del suo prodotto. Lo si incontra eziandio e forse in quantità superiore nei vigneti del circondario di Torino, e anche là è annoverato fra i vitigni meno nobili e da essere lasciati in disparte in una ben intesa coltivazione. Nella Liguria è estesamente coltivato un vitigno a cui si dà pure il nome di *bianchetta* e per sinonimia di *albarola*, ed è riguardato come producente vino di buona qualità. Posta la verità del fatto, lo si dovrebbe giudicare distinto dalla *bianchetta* conosciuta nell'Alessandrino, il cui prodotto è affatto scadente. Da alcuni questa si ritiene identica alla *pastora*, ma ben netti caratteri differenziano i due vitigni e ne fanno due distinte varietà.

Ha natura robusta e rustica, caccia molto, produce frutto al quinto anno; è ferace assai e dura lungamente fecondo; si adatta ad ogni terreno, resiste bene ai freddi invernali e non è gran fatto danneggiato dalla crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di color cannella rossiccio, rigogliosi, di tessitura dura e robusta, con internodi corti, midollo mediano, viticci pochi e legnosi. Non soffrono pei geli invernali.

Gemma. — Saliente, conica, quasi affatto coperta di squama colore castagno; schiudesi precocemente.

Fiore. — La fioritura è precoce, ma il fiore per la sua natura poco delicata non soffre facilmente per le nebbie e le pioggie e pei venti primaverili.

Foglia. — Di grandezza media, allungata e quasi piramidale, quinquelobata e coi seni profondi, spessa alquanto, rugosa e leggermente vesciculosa alla pagina superiore, glabra anche alla pagina inferiore. Ha colore verde chiaro, con tinta e macchie giallastre; nervatura saliente e distinta anche la sottonervatura; pezziolo di lunghezza media.

Frutto. — Di maturanza mediana. Il grappolo, di forma media tra la cilindrica e la piramidale, è assai lungo, esile, coi racemoli ad ala e col racemo lungo, cadente, erbaceo e biancastro. Gli acini sono spargoli, copiosi, rotondi, con 13 mm. di diametro, ma leggermente disuguali, maturi tutti e senza tracce di abortiti. Hanno colore bianco giallognolo, con fondo leggermente verdastro ed aderiscono poco al racemo.

Il fiocine è spesso alquanto, trasparente, leggermente pruinoso; la polpa succosa, un po' densa, con due vinaccioli.

L'uva manca di ogni profumo ed aroma, è insipida e priva di sale; resiste poco all'ùmidità autunnale e non può conservarsi anche staccata dalla pianta: abbonda di mosto.

Ottiensene vino debole, fiacco, inferiore. Mescolato con altre uve ne rende scadente il vino.

---

* Cascarolo *

ORDINE 1° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal signor GUAZZOTTI, prevosto (Castel S. Pietro, Casale).

Ha nome dalla poca aderenza dell'acino al racemo, bastando, nella maturità dell'uva, a staccarnelo una scossa o uno scrollo leggero. È indigeno e quasi speciale ai circondarî di Casale e di Asti, nei quali è coltivato in quantità degna di riguardo e costituisce una delle basi principali dei vini bianchi che vi si preparano. Nei vigneti appartenenti ai mandamenti di Moncalvo, di Gabbiano, di Pontestura, tiene il primo posto fra i vitigni ad uve bianche che vi si coltivano.

La finezza e la morbidezza del vino che se ne ottiene lo rende meritamente pregiato e lo fa annoverare tra i vitigni di qualità migliore che in quella regione si coltivano, ove lo si incontra alla rinfusa con altri vitigni. Vuol essere additato all'attenzione ed alla diligenza dei viticultori nelle regioni adatte alla sua coltivazione.

È di natura medianamente robusta e vigorosa; caccia bene; produce frutto al terzo anno; è di media feracità e può conservare la fecondità sua all'età ordinaria degli altri vitigni. Vuole esposizioni apriche e ben soleggiate e preferisce terreni tufacei e marnosi, tanto calcari quanto argillosi. Non soffre in modo speciale pei freddi invernali, invece è facilmente danneggiato dalla crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di color cannella carico, più scuro ai nodi, di tessitura e midollo mediani, con internodi corti e viticci molti e legnosi. Alcuni di questi portano frutto di secondo sugo. Aderiscono bene al vecchio e resistono ai geli invernali.

Gemma. — Piuttosto piccola, con forma d'amandola, mediocremente saliente, cotonosa in cima, con squama alla base di color avana. Si schiude in epoca media e il giovine pampino è increspato, leggermente tomentoso e di color verde pallidissimo, quasi bianco.

Fiore. — La fioritura ha luogo in epoca media, ed il fiore ha natura delicata alquanto e soffre facilmente sia per gli effetti del melume, sia per le pioggie le nebbie ed i venti primaverili.

Foglia. — Piuttosto piccola, leggermente allungata, con cinque lobi ed i superiori che non di rado si scompartono in due sottolobi, i seni profondi. I lobi inferiori si allargano molto al pezziolo, gli altri all'opposto si accavalcano. È sottile, liscia e glabra alle due pagine; ha color verde con ai contorni macchie gialle e legnose; nervatura poco saliente e biancastra, pezziolo mediano e di color verde giallognolo.

Frutto. — Di maturanza mediana. Il grappolo ha forma cilindrica, è lungo assai e quasi intieramente formato di piccoli racemoli eguali. Il racemo è lungo pur esso, erbaceo, di color verde biancastro, non di rado con un racemolo che si protende dal nodo.

Gli acini sono spargoli, mediocremente densi, rotondi, con 15 mm. di diametro, ma leggermente disuguali. Non mancano alle volte traccie di abortiti. Aderiscono assai poco al racemo ed hanno colore giallo-paglia con tinta più calda nella parte colpita dai raggi solari e fondo quasi acqueo.

Il fiocine è sottile, molto trasparente, pochissimo pruinoso e coll'ombelico assai distinto. La polpa è quasi acquea, leggermente viscosa, molto succosa, d'ordinario con due vinàccioli.

L'uva ha sapore semplice, fino, dolce e gradevole assai. È salubre come mangereccia. Soffre facilmente per l'umidità autunnale e si conserva poco anche staccata dalla pianta.

Ottiensene vino limpido, leggero, mediocremente alcoolico e conservabile, di buona qualità. Si mesce con altre uve, specialmente nella preparazione di vini spumanti.

---

* Citronino *

ORDINE 2° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal signor PAGELLA (Viguzzolo, Tortona).

Per sinonimia detto eziandio *citrone*. Appartiene all'ampelografia speciale dei vigneti del circondario di Tortona, dove da lungo tempo è coltivato, generalmente alla rinfusa con altri vitigni. Occupa un posto abbastanza rilevante nella coltivazione, raggiungendo in non poche località il sesto ed il quinto fra tutte le uve bianche. Oltre alla bontà ed alla finezza del suo prodotto, lo rendon pregiato anche la sua robusta natura ed il suo prosperare in regioni assai elevate ed in esposizioni di nord e

non tanto soleggiate, ove si adatta men bene la maggior parte degli altri vitigni. Questi pregi e caratteri debbono attirargli l'attenzione dei viticultori.

È di robusta natura e di vigorosa vegetazione. Produce frutto all'età ordinaria e vuolsi annoverare tra i vitigni feraci e di lunga fecondità. Lo si ritrova coltivato in terreni calcari ed in misti e si confà bene agli uni ed agli altri. Non è soggetto a soffrire facilmente per i geli invernali, e fin qui non è stato danneggiato dalla crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di color cannella rossiccio, striato, più scuro ai nodi e di tessitura medianamente dura. Hanno internodi corti, midollo mediano, viticci molti e legnosi. Aderiscono bene al vecchio e non soffrono in modo speciale pei geli invernali.

Gemma. — Saliente, tumida, conica, coperta di squama color castagno scuro.

Fiore. — Resiste assai bene alle pioggie, nebbie ed ai venti primaverili, ed è poco soggetto a soffrire pel melume.

Foglia. — Piccola, allungata, quinquelobata, con seni profondi e stretti assai; sottile, rugosa alla pagina superiore, leggermente lanugginosa all'inferiore. Ha color verde scuro con tinta gialla e macchie ferruginose; nervatura poco saliente e biancastra, pezziolo corto, leggermente rossigno.

Frutto. — Di maturanza mediana. Il grappolo medio di forma tra la cilindrica e la piramidale, mediocremente voluminoso, ha i racemoli svolti e pronunciati alquanto, il racemo erbaceo di color verde biancastro.

Gli acini sono copiosi e densi, oblunghi, con 16 millimetri al diametro verticale e 14 al trasversale, alquanto disuguali, generalmente maturi e raramente con traccia di abortiti.

Aderiscono bene al racemo ed hanno color verdognolo con tinta gialla più calda nella parte colpita dai raggi solari.

Il fiocine è sottile, trasparente, poco pruinoso, la polpa densa, sugosa, con due o tre vinaccioli.

L'uva ha sapore semplice, con leggero aroma proprio, non privo di sale, dolce e gradevole. Soffre facilmente per l'umidità autunnale, ed anche staccata non si conserva a lungo. È ricca di mosto.

Ottiensene vino da pasto buono, asciutto, limpido, alcoolico, di lenta maturanza e facile a conservarsi.

Si mescola eziandio e con vantaggio col *moscato* e col *trebbiano*.

Durà bianco

ORDINE 2° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal signor march. NEGROTTO (Novi Ligure).

È coltivato, e da lungo tempo, nel Novese e nell'Alessandrino, e particolarmente nei vigneti della Fraschetta, in alcuni dei quali figura pel decimo nella coltivazione delle uve bianche. È tenuto in qualche pregio non pel vino che se ne possa ottenere, ma per la facilità con cui se ne conserva lungo tempo l'uva. Di fatto figurar deve piuttosto fra le uve mangereccie che non fra quelle da vino. Anche il nome accenna a questo carattere. Esiste un vitigno suo omonimo ad uva colorata, ma così scarse sono le analogie tra l'uno e l'altro che mal si saprebbe spiegare questo rapporto e questa identità di nome.

È di natura rustica e robusta; caccia molto; dà frutto ai cinque anni soltanto, ma per contro conserva lungo tempo la sua fecondità. Vuolsi annoverare fra i vitigni feraci. È coltivato in terreni argillo-ghiaiosi ed argillo-ferruginosi. La sua robustezza e la sua vegetazione tardiva lo rendono meno soggetto che altri vitigni a soffrire pei geli invernali. Non è stato fin qui danneggiato dalla crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di color cannella biancastro, rigogliosi e di tessitura forte e robusta. Hanno internodi corti, midollo mediano, viticci non pochi e legnosi. Aderiscono fermamente al vecchio e resistono assai bene al freddo invernale.

Gemma. — Saliente, tumida, conica, coperta di squama color cannella-scuro. Spesso è doppia. Schiudesi tardivamente.

Fiore. — La fioritura ha luogo in epoca tardiva, e il fiore resiste bene alle pioggie e nebbie e ai venti primaverili, nè soffre pei danni del melume.

Foglia. — Grande, quinquelobata, coi seni irregolari e poco profondi, notevole per la lunghezza dei denti. È spessa, rugosa e leggermente vesciculosa alla pagina superiore, mediocremente lanugginosa e vellutata all' inferiore. Ha color verde con tendenza al giallo, nervatura saliente ben distinta alle due pagine, di color rossigno; pezziolo rossigno e lungo.

Frutto. — Di maturanza tardiva. Il grappolo è voluminoso, nella forma simile alla pigna, coi racemoli non sporgenti e col racemo erbaceo, verde, assai lungo.

Gli acini sono copiosi e densi, oblunghi, con 17 mm. di diametro verticale e 15 al trasversale, leggermente disuguali, maturi tutti e senza tracce di abortiti. Aderiscono bene al racemo ed hanno color leggermente dorato con fondo verdognolo.

Il fiocine è spesso, trasparente, poco pruinoso; la polpa carnosa, sugosa, con due o tre vinaccioli.

L'uva ha sapore semplice; se raccolta di recente, poco gradevole ed insipida, come succede dell'*uva madonna*, colla quale ha analogia; ma conservata alcun tempo migliora, quasi che maturi staccata. Non soffre per la umidità autunnale e si conserva a lungo; non è adatta a far vino, nè si conosce con quale risultato a tale scopo sia usata.

* Moscato bianco *

ORDINE 1° — GENERE 2°

Tralci spediti dai signori cav. Braggio (Strevi, Acqui), dott. Serventi (Calosso, Asti), cav. Cima (Castelletto d'Orba) e cav. Sirombo (Alessandria).

Per sinonimia, o forse in rapporto al paese donde originariamente provenne, detto eziandio *moscato greco* e semplicemente *greco*. È certamente uno dei vitigni più fini e più nobili dell'ampelografia alessandrina. È coltivato da lungo tempo ed in tutta la provincia; ma generalmente alla rinfusa, frammisto ad altri vitigni e in quantità di non grande rilievo. La linea dei colli che da Ricaldone, Strevi ed Acqui si protende a Canelli, Calosso, Costigliole d'Asti, costituisce la vera zona dei *moscati bianchi*, ove non di rado rappresentano fino la metà su tutta la coltivazione e raggiungono la massima loro squisitezza e perfezione. La precocità della sua vegetazione e della fioritura lo espongono a soffrire più facilmente che altri vitigni per le incostanze e intemperie atmosferiche della primavera: di più è facilmente colpito dalla crittogama. Ma questi inconvenienti sono largamente ricompensati dalla bontà e squisitezza del suo prodotto, che è la base dei vini *vermouth*, e con cui preparansi del pari vini spumanti, vini dolci e squisitissimi, vini a liquore. Il *moscatello* e il *moscatellino* debbono riguardarsi come sue sotto-varietà.

È di natura robusta, caccia molto se in suolo pingue: produce frutto al terzo ed al quarto anno; è di mediocre feracità, che però aumenta in terreni ricchi; e dura fecondo l'età ordinaria degli altri vitigni. Ama marne e tufi calcarei ed argillo-calcarei ed esposizioni apriche e ben soleggiate di sud e di est. Resiste ai freddi, ma è facilmente invaso dalla crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore avana carico, leggermente striato, più oscuro ai nodi, di tessitura forte e robusta. Hanno internodi corti e robusti, poco midollo, viticci molti e legnosi. Aderiscono fermamente al vecchio e non soffrono facilmente pei geli invernali.

Gemma. — Saliente, piccola, conica, lanugginosa in cima, alla base con squama di color castagno rossiccio. Si schiude precocemente ed il giovine pampino ha color verde con tinta gialla e leggerissima lanuggine dalle due pagine.

Fiore. — La fioritura è primaticcia, ed il fiore, sia per questa ragione, sia perchè di natura alquanto delicata, trovasi esposto a soffrire per gli effetti del melume e delle pioggie e nebbie e dei venti primaverili.

Foglia. — Di grandezza media, trilobata, ma indicati altri due lobi inferiori, i quali non di rado si incontrano e si accavalcano al pezziolo; i seni profondi. È spessa, leggermente rugosa alla pagina superiore, glabra anche alla inferiore. Ha color verde carico con macchie giallastre e ferruginose; la nervatura saliente, biancastra alle due pagine; il pezziolo di lunghezza media, verde e rossigno.

Frutto. — Di maturanza primaticcia. Il grappolo varia frequentemente di forma per ragione del suolo, del clima e forse del metodo di coltivazione. Più di spesso ha volume mediocre, forma ora quasi conica, ora quasi cilindrica; i racemoli distinti, sporgenti i superiori; il racemo erbaceo e verde, qualche volta però di colore quasi legnoso.

Gli acini sono spargoli, d'ordinario densi, rotondi e con 12 ed anche 14 e 15 mm. di diametro; leggermente disuguali e generalmente tutti maturi. Incontransi talvolta traccie di abortiti. Aderiscono bene al racemo; hanno color giallo d'oro, e nella parte esposta ai raggi del sole, fulvo e quasi di nocciola, con macchie calde assái.

Il fiocine è trasparente, alquanto spesso, pochissimo pruinoso, la polpa carnosa, ma se ben matura, ricca di mosto, con uno o due vinaccioli.

L'uva ha profumo ed aroma proprio, è dolce, sapida, gradevole anche come mangereccia. Soffre alquanto facilmente per l'umidità autunnale; ma raccolta bene asciutta si conserva non pochi giorni sulle stuoie. È mediocremente ricca di mosto.

Ottiensene vino fino, ora spumante, ora dolce, a liquore, ora severo ed asciutto, alcoolico molto, di lunga conservazione ed atto a sopportar viaggio. È di già stato accennato essere la base dei vini *vermouth*. Si mescola con vantaggio ad altre uve, quali il *cortese*, il *trebbiano*, il *cascarolo*, la *malvasia*, e se ne preparano vini prelibati per dessert, raggiungendo fin 16 gradi di alcool.

Sono a ritenersi sotto-varietà del *moscato*, il *moscatello* o *moscadello* ed il *moscatellino*, coltivati entrambi in proporzioni di rilievo a Costigliole d'Asti, Canelli, Calosso e luoghi finitimi.

Il *moscatello* ha tralcio meno vigoroso e con midollo mediano; la gemma interamente coperta di squama color castagno-scuro; la foglia piccola e quinquelobata, colla nervatura sottile e poco saliente. Il suo grappolo generalmente è conico, coi racemoli superiori sporgenti e cogli acini leggermente compressi. Questi sono rotondi con 11 mm. di diametro, ma disuguali molto; hanno colore giallognolo dorato con fondo verde chiarissimo.

Il *moscatellino* ha foglia più grande ed allungata, il grappolo lungo e quasi cilindrico, gli acini più spargoli, più piccoli ed assai disuguali. Il profumo dell'uva è assai più delicato e leggero, e generalmente si risguarda come varietà più fina e squisita del *moscato*.

Patlassa

ORDINE 1° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal signor MENADA (Pecetto, Valenza).

È vitigno pochissimo coltivato e pochissimo noto, di cui sonsi ricevuti campioni da una sola località dei colli di Alessandria. Da alcuni lo si vorrebbe credere identico alla *bianchetta;* ma caratteri ben determinati ne lo differenziano. Nè pare che presenti tale analogia colla *luglienga*, da farlo considerare come sua sotto-varietà.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore avana scuro e di tessitura vigorosa e robusta. Hanno internodi corti, midollo scarsissimo e viticci molti e legnosi. Aderiscono bene al vecchio e resistono ai freddi invernali.

Gemma. — Saliente, conica, mediocremente grossa, coperta di squama color avana scuro.

Foglia. — Piccola, allungata, con cinque lobi, ma appena indicati gli inferiori ed i seni profondi assai; alquanto spessa, leggermente vesciculosa alla pagina superiore e con poca lanuggine all'inferiore. Ha colore verde con tendenza al giallo: nervatura poco saliente e biancastra; pezziolo di lunghezza media e biancastro.

Frutto. — Il grappolo ha la forma cilindrica ed i racemoli piccoli e regolari, meno due però che nel campione si protendevano dal nodo ed erano lunghi assai. Il racemo è erbaceo e verde. Nel suo insieme il grappolo rammenta le uve di Borgogna.

Gli acini sono alquanto densi e copiosi, rotondi, con 16 mm. di diametro, ineguali, ma tutti maturi e senza tracce di abortiti. Aderiscono bene al racemo ed han colore verde chiarissimo con

tinta gialla, che nella parte colpita dai raggi solari si fa giallo dorato alquanto caldo.

Il fiocine è di spessore mediano, trasparente, leggermente pruinoso; la polpa è carnosa, poco ricca di sugo, d'ordinario con due o tre vinaccioli.

L'uva ha sapore semplice e non affatto piacevole. Pare debba essere atta a conservarsi quale uva mangereccia.

---

* Uva luce *

ORDINE 1° — GENERE 1°

Tralci spediti dai signori Cora (Costigliole d'Asti) e cav. Braggio (Strevi, Acqui).

Detto eziandio *agostenga* e *agostana*. Pare tragga il nome dalla limpidezza e trasparenza dell'acino quando è ben maturo. È coltivato da lungo tempo ed in parecchie località dell'Astigiana; ad esempio, Canelli, Calosso, Costigliole, d'onde da pochi anni è stato introdotto nell'Acquese e specialmente nei vigneti di Strevi. È tenuto in pregio sia per la sua feracità, sia per la squisitezza del suo prodotto, che nella vinificazione si mescola vantaggiosamente con uve di più denso mosto. E difatti è vitigno da indicarsi ai viticultori di quelle regioni nelle quali trova clima e suolo adatti ed altre uve colle quali vantaggiosamente si possa unire. In alcune località dell'Astigiana si confonde colla *bianchetta*, a cui si dà come sinonimo il nome di *uva luce*. Ma ben precisi e determinati caratteri, a parte eziandio la differenza nella bontà del prodotto, ne fanno due vitigni di varietà distinte.

È di natura robusta, caccia molto, produce frutto all'età ordinaria dei tre o quattro anni di piantagione; vuol essere annoverato fra i vitigni feraci e dura fecondo come d'ordinario gli altri vitigni. Ama esposizioni soleggiate e di mezzogiorno e pre-

ferisce terreni e marne argillose ed argillo-calcari. Non soffre facilmente pei freddi invernali ed è poco soggetto alla crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di calore cannella chiaro, più scuro ai nodi, mediocremente rigogliosi e robusti; con internodi corti, midollo mediano, viticci molti e legnosi. Sono bene aderenti al vecchio e non soffrono in modo speciale pei freddi invernali.

Fiore. — La fioritura è precoce ed il fiore trovasi, e per tale ragione e per la sua natura alquanto delicata, esposto a soffrire facilmente per le pioggie, le nebbie ed i venti primaverili.

Foglia. — Piccola, allungata, quinquelobata, ma appena indicati i lobi inferiori e poco profondi i seni anche i superiori: sottile, liscia superiormente, non lanugginosa, ma ruvida al tatto inferiormente. Ha color verde con tinta gialla; nervatura saliente, biancastra dalle due pagine; pezziolo più che mediano e rossigno.

Frutto. — Di maturanza primaticcia. Il grappolo è di forma quasi piramidale, lungo, alquanto voluminoso, coi racemoli spargoli, allungati, cadenti e lassi, come lungo e lasso è il racemo, che si frange con facilità ed è erbaceo intieramente e biancastro.

Gli acini sono spargoli, cadenti, col peduncoletto più lungo che l'ordinario delle altre uve; rotondi, disuguali molto, per cui il diametro varia da 8 sino a 15 mm. Aderiscono poco al racemo ed hanno color giallo, leggermente fulvo e caldo, se ben maturi, limpido assai e trasparente.

Il fiocine è assai sottile, trasparente, pochissimo pruinoso; la polpa acquosa e sugosa molto, con due o tre vinaccioli.

L'uva ha sapore semplice, se ben matura, delicato assai, leggero e gradevole. Non soffre tanto facilmente per l'umidità autunnale, e può conservarsi qualche tempo anche sulle stuoie. È ricca di mosto.

Nella vinificazione si usa mescolarla con altre uve bianche di qualità fina e di mosto più denso, quali i *moscati.*

Ottiensene vino fino e leggero.

Tokai bianco

ORDINE 1° — GENERE 2°

Tralci spediti dai signori cav. IVALDI (Moriasco, Acqui) e march. DI PIOVERA (Piovera, Tortona).

Proviene dall'Ungheria ove è conosciuto sotto il nome di *firmint princesse* in ragione del vino squisitissimo che se ne ottiene. Due campioni, come prodotto di ceppi importati direttamente dalla Ungheria, sono stati presentati alla Commissione. Uno proveniva dai vigneti di Piovera, l'altro da quelli di Lu. Questo secondo era in pieno vigore di produzione, ma il primo annoverava solo tre anni di piantagione. I due campioni non presentano affatto gli stessi caratteri, e se alcune differenze si debbono attribuire alla diversità di età ed alla giovinezza di uno dei ceppi, non così può affermarsi di altri caratteri, cosicchè presentano tipi diversi. Non havvi dubbio che il campione presentato dal sig. marchese Balbi di Piovera non sia il vero *tokai firmint princesse*, importato direttamente dall'Ungheria. Perciò pare opportuno trarre da esso la descrizione del vitigno, rilevando in seguito le differenze che si riconobbero nell'altro campione.

Caratteri.

Sarmenti. — Di color cannella rossastro, robusti, mediocremente rigogliosi; con internodi corti e poco midollo. Aderiscono bene al vecchio.

Gemma. — Poco saliente, conica, tumida e compressa, lanugginosa in cima ed alla base con squama di color castagno quasi nero.

Foglia. — Piccola, rotonda, trilobata, però indicati altri due

lobi nella nervatura, ma non svolti i seni; sono invece i lobi larghi assai al pezziolo. È spessa, rugosa e leggermente vesciculosa alla pagina superiore; lanugginosa alla inferiore. Ha color verde con tinta gialla e macchie ferruginose, nervatura grossa e saliente, pezziolo lungo, grosso e rossigno.

Frutto. — Il grappolo è piccolo assai, di forma cilindrica, col racemo erbaceo dal nodo in giù, verde, duro e resistente.

Gli acini sono spargoli e densi, rotondi, disuguali, variando il diametro da 6 sino a 16 mm., tutti maturi. Hanno color giallognolo con tinta calda e sfumatura colore del nocciolo.

Il fiocine è sottile, trasparente, mediamente pruinoso, la polpa densa, succosa, con tre e fin quattro vinaccioli.

L'uva ha profumo ed aroma squisito, dolce e piacevole. Non è scarsa di mosto. Giova tuttavia ripetere, sopratutto per rispetto al frutto, che la descrizione è fatta sovra di un grappolo prodotto da ceppo di tre soli anni.

Il campione proveniente da Lu e creduto come tolto da un ceppo proveniente esso pure direttamente dall'Ungheria, differenziasi specialmente dal descritto per la forma del grappolo, che è allungato e quasi piramidale, e per l'acino, il quale è oblungo con 19 mm. di diametro verticale e 17 di trasversale.

La foglia parimente è molto più grande. Concordano gli altri caratteri. Che se il maggior volume del grappolo e le maggiori dimensioni della foglia si possono spiegare colla diversa età dei due ceppi, rimane sempre la differenza dei due acini, caratteristica affatto.

Un altro esemplare, col nome di *tokai bianco*, è stato inviato da Moriasco dal dott. Ivaldi. Concordano i caratteri della foglia e della gemma. Ma 1° il tralcio ha midollo copioso; 2° il grappolo è allungato, esile, formato di piccoli racemoli eguali, a somiglianza del *cascarolo*; 3° gli acini sono radi, ovali, differenziandosi i due diametri di 3 mm. e più; 4° all'uva non solo manca ogni profumo ed aroma, ma ogni squisitezza, essendo quasi affatto insipida. Si potrebbe classificare nella famiglia delle *luglienghe*.

Tribù 2ª — Internodi mediani



Aleatico bianco

ORDINE 1° — GENERE 2°

Tralcio spedito dal signor march. NEGROTTO (Novi Ligure).

Conosciuto e coltivato molto meno estesamente che non il suo omonimo ad uva nera, col quale però ha comuni i caratteri, specie il profumo; cosicchè non puossi rivocare in dubbio l'affinità tra i due vitigni. Lo si incontra in parecchie località del Novese e dell'Astigiana frammisto ad altri vitigni, coltivato bensì da lungo tempo, ma in proporzioni di pochissimo rilievo e senza influenza nella vinificazione. Gli conciliano pregio la bontà e la squisitezza del suo prodotto; ma l'indole sua delicata, la poca feracità e la facilità con cui è colpito dalla crittogama ne renderanno sempre scarsissima la coltivazione.

È di natura mediocremente robusta; caccia molto; produce frutto al quarto anno; è di feracità assai limitata e dura fecondo l'età ordinaria degli altri vitigni; soffre facilmente per la crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore cannella, rigogliosi, flosci di tessitura, con internodi mediani, midollo copioso, viticci pochi e legnosi. Aderiscono mediocremente al vecchio e soffrono facilmente pei freddi invernali.

Gemma. — Poco saliente, con forma di amandola, coperta di squama di color avana.

Fiore. — Soffre facilmente per le nebbie e pioggie e pei venti primaverili ed è soggetto ai danni del melume.

Foglia. — Piccola, quinquelobata, coi seni poco profondi, sottile, liscia e glabra dalle due pagine; ha color verde scurò, nervatura poco saliente e biancastra; pezziolo mediano, di color biancastro con tinta rossigna.

Frutto. — Il grappolo è poco voluminoso, allungato, quasi cilindrico, col racemo erbaceo dal nodo in giù e di color biancastro.

Gli acini sono spargoli, poco copiosi, rotondi, disuguali. Non tutti egualmente maturi e spesso con traccie di abortiti. Hanno color giallognolo con fondo verdastro chiaro ed aderiscono bene al racemo.

Il fiocine è spesso, trasparente, poco pruinoso; la polpa leggermente densa, succosa ed acquosa, con due o tre vinaccioli.

L'uva ha profumo ed aroma speciale all'*aleatico*. Infradicia facilmente per l'umidità autunnale e si conserva poco tempo eziandio sulle stuoie.

Non risulta, a motivo della piccola quantità in cui è coltivato, quale vino se ne possa ottenere.

---

* Barbassese *

ORDINE 1° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal signor conte CONZANI (Alessandria).

Denominato eziandio *barbassè* ed in dialetto *barbaseise;* in alcune località dei contorni di Alessandria è detto *tokai bianco*, con quanta proprietà di nome è facile il comprenderlo; ed alcuni campioni spediti dall'Astigiana sotto la donominazione di *favorita* appartengono allo stesso vitigno.

Presenta alcune analogie col *cortese;* ma molto maggiori ancora col *timorasso*, col quale all'aspetto del frutto facilmente si potrebbe confondere. Nell'Astigiana, nel Casalese e nei colli di Ales-

sandria, che stanno al nord ed all'ovest di questa città, è coltivato in piccola proporzione. Invece nell'Acquese ed in alcuni luoghi finitimi tiene posto abbastanza rilevante. Devesi risguardarlo come indigeno di tali regioni, nelle quali è tenuto in pregio quale vitigno di buona qualità sia per la feracità sua, sia per la bontà del prodotto. Nella preparazione dei vini si usa specialmente mescolarlo con altre uve bianche; e puossi affermare che nell'Acquese tiene l'istesso posto che ha il *timorasso* nel Tortonese.

Ha natura robusta e vigorosa; caccia molto; produce frutto al terzo anno; è ferace e di lunga fecondità. Prospera nei terreni e nelle marne sia argillose, sia calcari; non soffre in modo speciale pei rigori dell'inverno, e non è quasi soggetto ad essere colpito dalla crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore cannella giallognolo striato, rigogliosi, robusti, con internodi e midollo poco più che mediani, viticci pochi e legnosi. Portano frutto al sesto nodo. Aderiscono bene al vecchio e non soffrono in modo speciale pei geli invernali.

Gemma. — Saliente, tumida, grossa, con forma di amandola, quasi affatto coperta di squama colore castagno; sboccia precocemente.

Fiore — Si schiude in epoca media e non soffre facilmente per le pioggie, le brine ed i venti primaverili e pei danni del melume.

Foglia. — Di grandezza media, allungata, con cinque lobi, ma poco svolti gli inferiori, che si accavalcano al pezziolo; è spessa, rugosa e vesciculosa alla pagina superiore, glabra all'inferiore. Ha color verde chiaro con macchie gialle e ferruginose; nervatura saliente, verde, biancastra; pezziolo lungo, rossigno.

Frutto. — Di maturanza primaticcia. Il grappolo è composto, conico, ma poco regolare, coi racemoli superiori alati e sporgenti e col racemo erbaceo, verde, lungo.

Gli acini sono densi e spargoli, rotondi, con 18 mm. di dia-

metro, ma notevolmente disuguali e molti piccoli assai. Non hanno traccia di abortiti e son tutti maturi. Aderiscono bene al racemo ed hanno color verde chiaro, trasparente, con tinta giallo-dorata.

Il fiocine è alquanto spesso, trasparente, poco pruinoso; la polpa duracina, densa e succosa, con due o tre vinaccioli e spesso con traccie di altri abortiti.

L'uva ha sapore semplice, dolce, non senza sale, piacevole. Non soffre facilmente per l'umidità autunnale e si conserva a lungo staccata dalla pianta. È ricca di mosto.

Se ne ottiene vino leggiero da pasto di buona qualità.

Bertolino od uva ovata

ORDINE 2° — GENERE 1°

Tralcio spedito dai signori cav. Braggio (Strevi, Acqui),
dott. Ghiglia (Alice Bel Colle, Acqui),
e cav. Cima (Castelletto d'Orba, Novi Ligure).

Per sinonimia *carica l'asino*, nel Novese *uva ovata*, ed in alcune località, ma recentemente, *barbera bianca*, per la rassomiglianza che il grappolo e l'acino presentano con quelli della *barbera colorata*. Esiste eziandio un vitigno detto *carica l'asino* ad uva colorata.

È il *bertolino* vitigno indigeno e da lungo tempo coltivato specialmente nell'Alessandrino e nell'Acquese, non ignoto però nell'Astigiana e nel Novese. In parecchie località dei due primi circondari la sua coltivazione raggiunge proporzioni di qualche riguardo e vi è la più estesa fra le uve bianche per vini da pasto. È tenuta in qualche pregio per la bontà e la feracità del prodotto, come per la sua robustezza e per la buona riuscita con cui si unisce nella vinificazione ad altre uve, in ispecie al *moscato*. Generalmente non ha coltivazione a parte.

È di natura robusta e vigorosa; caccia bene; produce frutto all'età ordinaria degli altri vitigni; è ferace e conserva la sua

fecondità quanto di consueto gli altri vitigni. Ama esposizioni apriche, soleggiate e di mezzogiorno; e si confà sia ai terreni argillosi e forti, sia ai misti e di coesione moderata. Non soffre facilmente pei freddi invernali e non è molto soggetto alla crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di color avana rossiccio; i nodi rilevati assai e di color più scuro, rigogliosi e robusti; gli internodi mediani, con poco midollo e viticci pochi e legnosi. Resistono bene ai geli invernali ed aderiscono fortemente al vecchio.

Gemma. — Saliente, conica, lanugginosa in cima e con squama alla base di color castagno rossigno. Schiudesi in epoca media ed il giovine pampino è verde chiaro, tomentoso alle due faccie.

Fiore. — La fioritura ha luogo in epoca media, ed il fiore non è soggetto ai danni del melume, nè soffre facilmente per le pioggie, le nebbie ed i venti primaverili

Foglia. — Di grandezza appena mediana, allungata, con cinque lobi, ma appena indicati gli inferiori, i quali si allargano molto al pezziolo, ed i seni superiori profondi. I tre lobi superiori sono notevolmente accuminati. È spessa, liscia, superiormente ruvida, leggermente pelosa alla pagina inferiore. Ha color verde con tinta giallognola e macchie ferruginose; nervatura saliente, leggermente rossigna, pezziolo mediano, tinto in rosso.

Frutto. — Di maturanza mediana. Il grappolo di forma media tra la conica e la cilindrica; ha volume mediocre, i racemoli poco sporgenti, ed alle volte uno che si protende dal nodo; il racemo quasi interamente erbaceo, lungo, rigido, di color verde con macchie legnose. L'insieme del grappolo rappresenta un tipo bellissimo d'uva.

Gli acini sono densi, copiosi, oblunghi e quasi ovati, con 19 mm. di diametro verticale e 16 di trasversale, però non di rado assai disuguali. Son generalmente tutti maturi; aderiscono bene

al vecchio ed hanno color giallo dorato con fondo verde chiarissimo.

Il fiocine è sottile, trasparente, leggermente pruinoso, la polpa densa, succosa molto, con due e alle volte quattro vinaccioli.

L'uva è dolce, sapida e salata, piacevole, senza speciale profumo. Resiste assai bene all'umidità autunnale, ma si conserva poco staccata dalla pianta. È ricca di mosto.

Ottiensene vino comune da pasto, non molto ricco di alcool, asciutto, di lenta maturanza, atto a conservarsi. Nelle loro relazioni alcuni corrispondenti accennano ad altra varietà di tale vitigno, avente gli acini spargoli assai, non tutti maturi e con frequenti traccie di abortiti. Mancarono i dati per confrontare i due tipi e per stabilire se tali differenze sieno costanti.

---

* Cortese bianco *

ORDINE 1° — GENERE 1°

Tralcio spedito dai signori avv. CARBONE (Carbonara, Tortona), cav. CIMA (Castelletto d'Orba) e cav. SIROMBO (Alessandria).

È il vitigno ad uve bianche più estesamente coltivato nella provincia. Lo s'incontra egualmente nei vigneti dell'Alessandrino, del Tortonese e del Novese, quanto dell'Astigiana e dell'alto e basso Monferrato; ovunque però, fatta eccezione di parecchie località, massime dell'Alessandrino, del Tortonese e Novese e dell'Astigiana, in proporzioni di non poco rilievo. Vi è indigeno, da lungo tempo conosciuto e coltivato, alla rinfusa però e misto ad altri vitigni. Oltre alla robustezza e fecondità sua, lo rende pregevole la bontà e la squisitezza del suo prodotto; che certamente è tale da raccomandarlo alla diligenza ed all'attenzione dei viticultori.

Ha natura rustica e vigorosa, caccia molto, produce frutto al quarto anno ed al quinto, è ferace assai e conserva la sua fera-

città quanto d'ordinario gli altri vitigni. Ama esposizioni soleggiate e di mezzogiorno, lo si trova coltivato e prospera sia in terreni calcarei, sia in argillosi ed in misti, come in terreni tufacei.

Resiste bene ai geli invernali e generalmente è poco danneggiato dalla crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di color cannella rossigno, striato, più scuro ai nodi, robusti e rigogliosi, con internodi mediani; i nodi prominenti e grossi; midollo medio, viticci legnosi. Aderiscono fermamente al vecchio e resistono assai bene ai geli invernali.

Gemma. — Grossa, tumida, conica, lanugginosa in cima e con squama alla base di color castagno scuro. Si schiude in epoca media. La fioritura ha luogo in epoca media, ed il fiore resiste bene alle pioggie e nebbie ed ai venti primaverili e non è danneggiato dal melume.

Foglia. — Grande, allungata, con cinque lobi, d'ordinario ben distinti, i seni superiori profondi ed i lobi inferiori che si accavalcano al pezziolo. È spessa, liscia alla pagina superiore, glabra, ma con peli all'inferiore. Ha color verde vivo che poi si copre di macchie giallastre e ferruginose; nervatura poco saliente, ben indicata anche la sottonervatura, biancastra alla pagina inferiore; il pezziolo mediano, verde con tinta rossiccia.

Frutto. — Matura sul principio dell'epoca media. Il grappolo d'ordinario è voluminoso, di forma conica, o che ad essa si accosta, lungo assai, coi racemoli distinti e grossi, col racemo erbaceo, di color verde pallido, alquanto lungo, ed alle volte con viticchio sporgente dal nodo.

Gli acini sono spargoli, ma agglomerati e densi, rotondi, con 16 mm. di diametro, ma alquanto disuguali; aderiscono poco al racemo ed hanno color dorato con fondo verde chiarissimo quasi acqueo e tinta fulva nella parte esposta ai raggi solari.

Il fiocine è sottile, trasparente, pochissimo pruinoso; la polpa succosa, leggermente croccante, con due o tre vinaccioli. L'uva ha sapore semplice, delicato, fino, non senza sale: è salubre come mangereccia. Resiste poco alla pioggia ed all'umidità autunnale, e si conserva poco anche staccata dalla pianta. È ricca di mosto.

Ottiensene vino fino da frutta, sottile, asciutto, mediocremente alcoolico, conservabile; se ne fanno pregevoli vini spumanti. Si mescola frequentemente con altre uve, particolarmente colla *malvasia* e col *moscato*.

Dolcetto bianco o Ravanellino

ORDINE 1° — GENERE 1°

Tralcio spedito dai signori Carlo Gastaldi (Viguzzolo, Tortona) e cav. Braggio (Strevi. Acqui).

Conosciuto sotto il nome di *ravanellino* nel Tortonese; e in alcune località del Novese e dell'Alessandrino detto eziandio *nebbiolo bianco*, rinnovando la confusione stessa dei nomi che si verifica rispetto al *dolcetto colorato*. È coltivato in piccolissima proporzione anche nel Tortonese, sebbene in questo circondario lo sia maggiormente che nell'Alessandrino, nel Novese e nell'Acquese.

Caratteri.

Sarmenti. — Di color cannella carico, più scuro ai nodi, poco rigogliosi e di tessitura floscia, con internodi medî, midollo copioso, viticci pochi e legnosi; sono soggetti a soffrire più facilmente che non altri vitigni pei freddi invernali.

Gemma. — Mediocremente saliente, piccola, con forma di amandola, coperta di squama color castagno scuro.

Fiore. — La fioritura è primaticcia ed il fiore è soggetto a soffrire facilmente per le pioggie, le brine ed i venti primaverili,

Foglia. — Di grandezza media, allungata, con cinque lobi, ben distinti e coi seni superiori profondi; è spessa, alquanto incartata, liscia e glabra alle due pagine; di color verde chiaro con tinta giallognola; nervatura mediocremente saliente e biancastra, pezziolo mediano, leggermente rossigno.

Frutto. — Di maturanza primaticcia. Il grappolo è composto, conico, ma irregolare, lungo, coi racemoli leggermente cadenti e col racemo erbaceo dal nodo in giù, lungo assai, di color verde chiarissimo.

Gli acini sono spargoli, sferici, con 16 mm. di diametro, ma disuguali molto e non pochi più piccoli. Mancano gli immaturi, aderiscono mediocremente al racemo ed hanno color giallo dorato quasi di ambra, con fondo leggermente verdastro.

Il fiocine è sottile, fibroso, trasparente, assai pruinoso: la polpa è leggermente densa, ma succosa, d'ordinario con due vinaccioli.

L'uva ha sapore semplice, dolce, non privo di sale; soffre facilmente per le pioggie autunnali e non può conservarsi a lungo anche staccata dalla pianta. Abbonda di mosto.

Ottiensene vino leggiero di qualità inferiore.

---

* Erba-luce *

ORDINE 1° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal signor Guazzotti, prevosto (Castel S. Pietro, Casale).

In dialetto *erbalus*. Nella provincia di Alessandria è vitigno quasi speciale al basso Monferrato, essendo negli altri circondari, meno alcune località dell'Astigiana, affatto ignorato, o coltivato in proporzioni di nessun riguardo. È invece diffuso assai negli altri vigneti delle regioni subalpine.

Presenta analogie col *trebbiano gentile*, al quale non è inferiore in pregio e bontà: ma caratteri ben determinati ne fanno due tipi distinti. Nei vigneti del basso Monferrato tiene posto

abbastanza notevole fra le uve bianche ed è avuto in conto di uno dei migliori e più nobili vitigni che vi siano coltivati.

La finezza e la bontà dell'uva e del vino che se ne ottiene non solo confermano tale giudizio, ma lo raccomandano all'attenzione ed alla diligenza dei viticultori delle altre regioni. Raramente avviene di trovarlo coltivato a parte dagli altri vitigni.

È di natura medianamente robusta e vigorosa; dà frutto al terzo anno ed al quarto: caccia mediocremente, ha feracità ordinaria e si conserva fecondo quanto in media gli altri vitigni. Vuole esposizioni apriche, soleggiate e di mezzogiorno ed ama terreno non tanto forte, sia tufaceo, sia argillo-calcare. Non soffre più che altri vitigni pei freddi invernali e non è gran fatto soggetto alla crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di color cannella giallastro, più scuro ai nodi, con tessitura mediocremente robusta, internodi mediani; midollo copioso e viticci pochi e legnosi. Aderiscono bene al vecchio e resistono mediocremente ai geli invernali.

Gemma. — Saliente, piccola, conica, con squama alla base di color castagno oscuro; si schiude in epoca media ed il giovine pampino è liscio ed ha color verde pallido.

Fiore. — Si schiude in epoca media; nè soffre in modo speciale per le nebbie, pioggie e venti primaverili, del paro per gli effetti del melume.

Foglia. — Piccola, allungata, con cinque lobi, non di rado coi superiori divisi in due sotto-lobi e coi seni profondi. Sottile, leggermente rugosa, glabra dalle due pagine; il pezziolo corto, biancastro. Ha color verde vivo che poi si copre di macchie giallastre; nervatura poco saliente, biancastra.

Frutto. — Matura in epoca media. Il grappolo ha forma cilindrica d'ordinario ben regolare ed il racemo erbaceo, verde, lungo alquanto. Gli acini sono densi, serrati e quasi compressi, rotondi, con 15 mm. di diametro, generalmente eguali, tutti maturi e senza

traccia di abortiti. Aderiscono bene al racemo ed hanno color giallo con tinta fulva, calda, tendente al rossiccio e bruciata ove son colpiti dai raggi solari. L'insieme del grappolo è assai bello. Il fiocine è spesso, trasparente, pochissimo pruinoso, la polpa croccante, leggermente carnosa e viscosa.

L'uva non ha profumo, ma non manca di aroma proprio, è dolce, saporita, gradevole, anche mangereccia. Resiste bene all'umidità autunnale, e si conserva lungamente staccata dalla pianta. È mediocremente ricca di mosto.

Ottiensene vino fino e, se ben preparato, finissimo, morbido, ma non dolce, medianamente alcoolico. È notevole pel suo colore giallo ambra, che però non gli toglie la trasparenza e la limpidezza.

Si usa pei vini spumanti e si mesce coi *moscati* e col *cascarolo*.

Grignolato bianco

ORDINE 1° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal signor cav. Goria, prevosto (Vignale, Casale).

Denominato eziandio *gargnolato*, ed in dialetto *grignolè*. Puossi risguardarlo quale vitigno speciale nel Canavese, non risultando che sia coltivato fuori di tale circondario.

Anche in esso tien minimo posto e nella coltivazione e nella preparazione dei vini, e lo s'incontra soltanto in alcune località, ove lo si mesce ad altre uve, specialmente colla *malvasia*, per ottenerne vino più chiaro e limpido

L'insieme del grappolo e del tralcio presenta analogie col *trebbiano*. E quello che è più da notarsi, fra i campioni spediti alla Commissione, alcuni corrispondevano al *trebbiano grosso* ed altri al *trebbiano gentile*.

È il *grignolato* vitigno robusto, caccia molto, produce frutto

all'età ordinaria degli altri vitigni; vuolsi annoverare fra i vitigni feraci che conservano non pochi anni la loro fecondità. Resiste ai freddi invernali, si adatta bene ai terreni tufacei ed ai misti e non soffre eziandio per la crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di color cannella scuro, di tessitura forte, dura e robusta, con internodi appena mediani, pochissimo midollo e viticci legnosi. Aderiscono bene al vecchio e non sono guari soggetti a soffrire pei freddi invernali.

Gemma. — Saliente, di forma conica un po' schiacciata, coperta di squama colore castagno scuro; si schiude in epoca media, ed il giovine pampino è leggermente tomentoso e di color verde pallido.

Fiore. — La fioritura ha luogo in epoca media; ed il fiore non soffre facilmente i danni del melume e per le nebbie, pioggie ed i venti primaverili.

Foglia. — Di grandezza appena mediana, allungata, trilobata, e coi seni profondi, leggermente rugosa alla pagina superiore, tomentosa all'inferiore. Ha color verde con tinta giallognola e macchie ferruginose; nervatura saliente, pezziolo mediano, di color verde biancastro con tinta rossa.

Frutto. — Di maturanza media. Il grappolo d'ordinario ha forma conica, racemoli copiosi, spargoli, cadenti ed alle volte con uno che sporge dal nodo; il racemo lungo, erbaceo, floscio, verde, con leggiera tinta rossigna e colla corona dei peduncoletti di color legnoso.

Gli acini sono spargoli, rotondi, con 15 mm. di diametro, ma disuguali assai, senza traccia di abortiti. Aderiscono bene al racemo ed hanno color verde chiarissimo con tinta gialla, ma calda assai e bruciata nella parte esposta ai raggi solari.

Il fiocine è spesso, fibroso, resistente, poco pruinoso. La polpa è densa, glutinosa, aderente al fiocine, non povera di sugo, d'ordinario con due vinaccioli.

L'uva ha sapore semplice, poco fino e poco gradevole.

Resiste bene all'umidità autunnale e può conservarsi a lungo anche staccata dalla pianta.

Malvasia bianca

ORDINE 2° — GENERE 2°

Tralci spediti dai signori Carlo BELLINGERI (Carezzano Superiore), Bernardo MERGASSI (Oviglio, Alessandria) e cav. SIROMBO (Alessandria).

Detta eziandio *valmasia* e nel Tortonese uva *caccarella*. Fra i vitigni ad uva bianca, meno il *moscato*, è il più estesamente coltivato nella provincia. La sua indole alquanto delicata è compensata largamente dalla bontà ed eccellenza del suo prodotto, essendo certamente una delle basi principali dei migliori e più pregevoli vini bianchi che nella provincia si preparino. È ovunque annoverato fra i più nobili vitigni che si possiedono; ed i vini squisiti finissimi, di lunghissima conservazione, che si ottengono lo additano ai viticultori come degno di essere coltivato in proporzioni più ampie.

Invece raramente avviene di incontrarlo coltivato in proporzioni notevoli e non alla rinfusa con altri vitigni.

È di natura vigorosa ma delicata alquanto; caccia bene; dà frutto al terzo ed al quarto anno; è di feracità media e dura fecondo quanto d'ordinario gli altri vitigni. Vuole esposizioni bene soleggiate e di mezzodì e si confà bene sia in terreni misti, sia nelle marne calcari ed argillose. Non soffre facilmente pei geli invernali, ma è molto soggetto alla crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di color avana rossiccio, striato, più scuro ai nodi, rigogliosi e mediocremente robusti, con internodi e midollo me-

diani. Aderiscono bene al racemo e trovansi soggetti a soffrire più facilmente, che non altri vitigni, pei geli invernali.

Gemma. — Saliente, non molto grossa, con forma di amandola e coperta di squama color bruno rossiccio; sboccia precocemente ed il giovine pampino è liscio, di color verde vivo-lucido.

Fiore. — Si schiude in epoca media; ha natura alquanto delicata e trovasi soggetto a soffrire più facilmente che altri vitigni per le nebbie, le pioggie ed i venti primaverili.

Foglia. — Di grandezza poco più che mediana, quinquelobata, coi seni poco profondi, spessa ed incartata; leggermente rugosa alla pagina superiore, biancastra e glabra all'inferiore. Ha color verde scuro con macchie giallastre e ferrugginose al bordo; nervatura poco saliente, biancastra; pezziolo biancastro e lungo.

Frutto. — Di maturanza mediana. La forma del grappolo varia tra la cilindrica e la piramidale; è lungo assai, coi racemoli spargoli ed un po' cadenti, soventi se ne protende uno dal nodo. Il racemo è erbaceo, lungo, di color verde chiarissimo.

Gli acini sono or più or meno densi, alle volte quasi compressi in ragione della pinguezza del suolo, leggermente oblunghi, con 16 mm. di diametro verticale e 15 di trasversale, alquanto disuguali, d'ordinario tutti maturi. Aderiscono molto al racemo; e se ben maturi hanno colore giallo opalino con fondo verdastro chiarissimo.

Il fiocine è spesso, fibroso e resistente, opaco e coperto di ricchissima pruina, la quale dà all'acino colore biancastro, speciale alla *malvasia bianca*. La polpa è leggermente viscosa, succosa molto, con due o tre vinaccioli.

L'uva ha profumo ed aroma speciale, distinto da tutta la rimanente famiglia dei *moscati*, ed ora più ora meno intenso, in ragione della sua maturanza, del suolo e della esposizione in cui trovasi il vitigno. Non infradicia facilmente per l'umidità autunnale, ma staccata dalla pianta appassisce tosto, nè si conserva a lungo. Sebben dolce e non disaggradevole, non è delle più salubri come uva mangereccia.

Il vino che se ne ottiene è fino, alcoolico, asciutto, di lenta maturanza, serbevole; si mesce e con vantaggio ad altre uve non profumate.

Suolsi riguardare la *malvasia grossa*, detta eziandio *malvasione*, quale sotto-varietà della *malvasia*. Il grappolo è più voluminoso e l'acino più grosso, misurando fin 19 mm. di diametro verticale: però mancano altri caratteri che possano rendere indubitato tali differenze non esser dovute a circostanze accidentali e conservarsi costanti.

Con miglior fondamento si potrebbe credere una sotto-varietà diversa dalla descritta la così detta *malvasia greca*. Essa ha tralcio di color cannella chiaro, la foglia allungata, rugosa alla pagina superiore, ruvida all' inferiore.

Il grappolo è di forma cilindrica, cogli acini densi e leggermente compressi, il fiocine sottile e, quello che sopratutto vuol esser notato, pochissimo pruinoso; l'uva ha sapore profumato e fornisce vino grazioso e potente.

Ciò non ostante occorrerebbero più ampie osservazioni per conoscere sia le analogie, sia le differenze dei due vitigni.

Accade eziandio che la *malvasia* si confonda con altri vitigni, non ostante i suoi caratteri così ben distinti. È per tale guisa che alcuni danno nome di *malvasia oblunga* ad un vitigno appartenente ai *moscati;* e che altri la scambiano ora coll'*aleatico*, ora col *malaga*.

Morò bianco

ORDINE 1° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal signor conte Corsi (Nizza Monferrato).

Per sinonimia *morè*, *mora*, *peloux*. È conosciuto e coltivato nell'Acquese, ma in proporzioni affatto ristrette. Presenta ana-

logia col *grignolato*, ma più ancora col *timorasso* o *morasso*, col quale lo si confonderebbe facilmente, se si dovesse giudicarne solo dalla forma del grappolo. Anche il nome potrebbe sembrare indizio di affinità fra i due vitigni: però caratteri ben determinati ne fanno due tipi diversi; e mentre il *timorasso* è nel Tortonese coltivato estesamente e tenuto in pregio quale vitigno di buona qualità, il *moro* nell'Acquese è ristrettamente coltivato ed è classificato fra i vitigni di minor conto e bontà.

È di natura robusta, caccia molto, produce frutto all'età ordinaria di quattro anni, è ferace e dura lungamente fecondo. Si adatta bene ai terreni argillo-calcari ed ama esposizioni soleggiate; soffre poco per la crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di color cannella chiaro, leggermente striato, rigogliosi e robusti, con internodi mediani, poco midollo, viticci molti e legnosi. Non sono facilmente soggetti a soffrire pei geli invernali.

Gemma. — Saliente assai, grossa, conica, quasi intieramente coperta di squama color nerastro; sboccia in epoca media ed il giovine pampino è tomentoso e di color biancastro.

Fiore. — Schiudesi precocemente; ha natura piuttosto delicata e trovasi esposto a soffrire per le nebbie, le pioggie ed i venti primaverili.

Foglia. — Piccola, con cinque lobi ed i seni superiori profondi; spessa, rugosa ed aspra alquanto alla pagina superiore, leggermente lanugginosa all'inferiore. Ha color verde con macchie giallognole alla periferia; nervatura sottile, saliente, di colore biancastro; pezziolo di lunghezza media, tinto in rosso.

Frutto. — Di maturanza primaticcia. Il grappolo varia di forma tra la conica e la piramidale, è allungato, soventi voluminoso assai, coi racemoli distinti e spargoli leggermente e col racemo erbaceo, verde.

Gli acini sono densi, spargoli, oblunghi, coi due diametri uno di 16 mm., l'altro di 18; ma disuguali molto e non pochi piccoli assai. Sonvi traccie di abortiti, nè tutti raggiungono piena maturità. Han color giallo con leggiera tinta tendente al rossigno.

Il fiocine è spesso, trasparente, leggermente pruinoso; la polpa croccante, leggermente carnosa, con molto sugo e con due o tre vinaccioli.

L'uva ha sapore semplice e dolce, ma poco gradevole, con alcunchè di verde, analogo al sapore del *grignolato*, sebbene di questo migliore Non soffre facilmente per l'umidità autunnale e può conservarsi alcun tempo anche staccata dalla pianta.

Non risulta che se ne prepari vino da sola. Mescolata con altre uve, in ispecie colla *malvasia*, vuolsi che ne renda il vino più morbido, senza renderlo meno atto a conservarsi lungo tempo.

Moscadella bianca

ORDINE 1° — GENERE 2°

Tralcio spedito dal signor Fasciotti (Costigliole d'Asti).

Per sinonimia *bergamotto*. Appartiene alla famiglia dei *moscati* e vuol essere distinto dal *moscatello* e dal *moscatellino*, sotto-varietà di questa famiglia che più gli si avvicinano. È coltivato particolarmente nel circondario d'Asti, ed in proporzioni di qualche riguardo nei vigneti di Costigliole, Calosso, Canelli, Cisterna e delle regioni finitime. Non ha d'ordinario coltivazione separata e lo s'incontra frammisto ad altri vitigni, specialmente alle altre sotto-varietà di *moscati*. I cultori intelligenti lo riguardano quale una delle più fine e pregevoli sotto-varietà di questa famiglia; e la bontà e squisitezza del suo frutto conferma tale giudizio. Merita pertanto d'essere additato alla diligenza dei coltivatori, sopratutto di quelli che curano la preparazione dei vini fini e squisiti.

Ha natura mediocremente robusta e vigorosa, produce frutto al quarto ed al quinto anno, ed ha feracità scarsa alquanto. Ama esposizioni soleggiate e di mezzogiorno-levante; lo s'incontra coltivato in marne sia argillose, sia calcari; soffre facilmente per la crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di color cannella, più scuro ai nodi, mediocremente robusti e rigogliosi, con internodi mediani, molto midollo e viticci pochi e legnosi. Aderiscono poco al vecchio e van soggetti a soffrire facilmente pel rigore dei freddi invernali.

Gemma. — Saliente, ben distinta, con forma di amandola, coperta di squama colore dei nodi. Sboccia precocemente.

Fiore. — Si schiude in epoca primaticcia; ha natura delicata e soffre facilmente per le nebbie, le pioggie ed i venti primaverili e per gli effetti del melume.

Foglia. — Di grandezza ordinaria, con cinque lobi, ma gl'inferiori appena indicati anche nella nervatura; allungata e coi seni poco profondi. È spessa, liscia alla pagina superiore e un po' ruvida all'inferiore. Ha color verde con tinta gialla e macchie ferruginose; nervatura saliente, biancastra alle due pagine, pezziolo lungo, verdognolo con tinta rossiccia.

Frutto. — Di maturanza primaticcia. Il grappolo ha forma cilindrica, allungata alquanto; racemo erbaceo e verde chiaro.

Gli acini sono densi e spargoli, subrotondi, con 12 mm. di diametro, alquanto disuguali, d'ordinario tutti maturi. Aderiscono bene al racemo ed hanno color giallo dorato assai bello, leggermente fulvo nella parte esposta ai raggi solari.

Il fiocine è sottile, poco trasparente, ben pruinoso (a differenza del *moscato* e del *moscatellino*); la polpa è poco densa, succosa, con due o tre vinaccioli.

L'uva ha leggiero e delicato profumo di *moscato;* è dolce, squisita, ricca di mosto; non si conserva a lungo e sulla pianta e sulle stuoie.

È atta per vini fini profumati: d'ordinario suolsi mescerla coi *moscati* sia per vino, sia per *vermouth*, rendendoli più leggeri e limpidi, senza nuocere alla conservazione.

---

* Passeretta *

ORDINE 1° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal signor GIULIANI, geometra (Canelli, Asti).

È la *sultanina di Smirne*, d'onde primieramente è stata importata in Europa. È coltivato con proporzioni di qualche riguardo in parecchie località dell'Acquese e dell'Astigiana, e specialmente nei vigneti di Canelli e delle regioni finitime; mentre nel rimanente nella proviucia se ne rinvengono solo alcuni ceppi qua e là. È annoverato fra i vitigni fini e nobili; e la squisitezza del suo frutto gli assicura un posto nella coltivazione delle regioni che gli sono propizie. Il *zebibbo*, che proviene da Smirne ed è posto in commercio sotto il nome di *passeretta*, è preparato col suo frutto.

È di natura delicata alquanto, caccia molto, produce frutto al quarto od al quinto anno ed è ferace, massime se la la stagione gli volge propizia. Vuole esposizioni ben soleggiate e gli sono adatti i terreni tufacei e le marne sia argillose, sia calcari. È soggetto a soffrire facilmente pel rigore dei freddi invernali, come, a motivo della sua precoce vegetazione, per le vicende atmosferiche primaverili. Anche la crittogama lo colpisce di preferenza che non altri vitigni.

Caratteri.

Sarmenti. — Di color avana rossiccio, striato, più scuro ai nodi: questi sono prominenti in modo notevole: gli internodi ed

il midollo sono mediani ed i viticci pochi e legnosi, alle volte con frutto di secondo sugo. Aderiscono bene al vecchio; soffrono pel rigore del freddo.

Gemma. — Conica, grossa, tumida, coperta di squama color nerastro; sboccia precocemente ed il giovane pampino è di colore verde biancastro e cosparso di leggera lanuggine.

Fiore. — Schiudesi precocemente: è d'indole delicata e soffre facilmente per le nebbie, le pioggie ed i venti primaverili.

Foglia. — Di grandezza media, con cinque lobi poco distinti, di cui gli inferiori si accavalcano al pezziolo, e coi seni poco profondi. È sottile, glabra e rugosa alla pagina superiore, leggermente lanugginosa all'inferiore. Ha color verde spiccato con macchie giallastre e ferugginose al contorno; nervatura poco saliente, pezziolo mediano e verde.

Frutto. — Di maturanza primaticcia. Il grappolo ha forma cilindrica, allungata, con due ed alle volte con tre racemoli superiori sporgenti ed eretti. Il racemo è erbaceo dal nodo in giù, forte, duro, grosso, biancastro.

Gli acini sono compressi, copiosissimi, agglomerati in varî ordini gli uni sugli altri; rotondi e leggermente schiacciati ai poli, con 8 mm. di diametro, generalmente eguali. Aderiscono bene al racemo ed hanno color acqueo, leggermente verdognolo con tinta e riflesso dorato e tendente al fulvo.

Il fiocine è sottilissimo, senza pruina, coll'umbilico ben marcato e distinto: la polpa è succosa ed acquosa, senza vinaccioli. Incontransi più di rado nella *passeretta bianca* che non nella *nera* acini della grossezza ordinaria e coi semi non abortiti.

L'uva ha sapore semplice, dolce, gradevole, leggero. È buona e salubre come mangereccia. Soffre facilmente per le pioggie autunnali, se un po' prolungate, e si conserva poco tempo anche sulle stuoie. È ricca di mosto.

Se ne ottiene vino fino, delicato, leggero, di pronta maturanza e di non molta durata. Si mesce coi *moscati* che rende più morbidi e leggieri ed entra nella preparazione dei vini *ver-*

mouth. È notevole che sul mercato ha sempre prezzo superiore alle altre uve.

Rovere

ORDINE 1° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal signor Carlo Gastaldi (Viguzzolo, Tortona).

In dialetto *uva gru*. È coltivato nel Tortonese in proporzioni minime, ed avuto in qualche pregio come vitigno di qualità mangereccia, piuttosto che per vino. Ha natura robusta e forte; caccia poco, è mediocremente ferace e non soffre per la crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di color cannella chiaro, finamente striato, robusti e forti, con internodi mediani, poco midollo, viticci pochi, sottili e legnosi. Aderiscono fortemente al vecchio e resistono bene ai freddi invernali.

Gemma. — Saliente, conica, acuminata, con squama alla base di color castagno scuro.

Foglia. — Piccola, trilobata, ma coi lobi inferiori divisi da due seni poco profondi, spessa, mediocremente liscia alla pagina superiore, leggermente tomentosa all'inferiore. Ha color verde con tinta gialla e macchie ferruginose; nervatura poco saliente, pezziolo lungo, rossigno.

Frutto. — La forma del grappolo media tra la conica e la cilindrica, alcune volte con racemoli sporgenti: il racemo è erbaceo e verde-giallognolo, la corona dei peduncoletti di colore ferruginoso.

Gli acini sono spargoli, per lo più densi, rotondi, con 15 e fin 17 mm. di diametro, alquanto disuguali, generalmente tutti maturi. Aderiscono bene al racemo ed hanno color verdognolo

chiarissimo, con tinta dorata e macchie fulve nella parte esposta ai raggi solari.

Il fiocine è spesso, trasparente, poco pruinoso; la polpa carnosa, dura, attaccata al fiocine, con due o tre vinaccioli.

L'uva ha sapore semplice, leggermente acidulo, ma dolce ad un tempo e gradevole come mangereccia. Non soffre per l'umidità autunnale e si conserva a lungo anche staccata dalla pianta.

---

* Timorasso *

ORDINE 2° — GENERE 1°

Tralci spediti dai signori avv. Carbone (Carbonara, Tortona) e cav. Cima (Castelletto d'Orba, Novi Ligure).

Denominato eziandio *morasso*. È vitigno particolare ai circondarî di Tortona e di Novi, non essendo conosciuto nelle altre parti della provincia e non potendosi ammettere l'identità sua col *moro* che si coltiva nei vigneti del circondario d'Acqui. Occupa il *timorasso* un posto abbastanza rilevante nell'Ampelografia tortonese, la proporzione in cui è coltivato non essendo inferiore al quarto fra tutte le uve bianche. Puossi riguardarlo come indigeno di quelle regioni, ove è coltivato da lungo tempo e, come sempre avveniva, alla rinfusa con altri vitigni. Gli conciliano pregio la sua robustezza e feracità e la maturanza primaticcia del suo frutto; caratteri che lo rendono adatto ai vigneti delle regioni più elevate e che non lo lasciano dimenticare dai viticultori più curosi ed intelligenti di quelle regioni nelle quali prosperamente alligna.

Ha natura robusta e vigorosa; caccia mediocremente; produce frutto al terzo ed al quarto anno. È ferace e conserva molti anni la sua fecondità. Prospera nelle marne e nei terreni tufacei sia calcari, sia argillosi, sia misti; resiste bene ai geli invernali ed è poco soggetto ai danni della crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di color cannella, finamente striato, più scuro ai nodi; di tessitura mediocremente robusta, con internodi mediani, midollo copioso, viticci legnosi e molti. Aderiscono bene al vecchio, nè soffrono in modo speciale pei geli invernali.

Gemma. — Saliente, grossa, tumida, di forma conica, alquanto schiacciata, con squama alla base di colore rossastro. Sboccia tardivamente ed il giovine pampino è liscio e di colore verde pallido.

Fiore. — Si schiude in epoca media ed il fiore resiste mediocremente alle pioggie e nebbie ed ai venti primaverili.

Foglia. — Di grandezza poco meno che mediana, allungata, con cinque lobi, profondi i seni superiori, pochissimo gli inferiori. È spessa, leggermente rugosa alla pagina superiore, lanugginosa all'inferiore. Ha color verde chiaro, con macchie gialle rossastre; nervatura poco saliente, di colore bianco gialliccio; pezziolo mediano e rossigno.

Frutto. — Di maturanza primaticcia. Il grappolo generalmente ha forma conica, poco regolare, coi racemoli superiori poco sporgenti, spesso con uno che si protende dal nodo. Il racemo è erbaceo e verde.

Gli acini sono densi, alquanto agglomerati, oblunghi, colla differenza di 1 mm. fra i due diametri, disuguali molto, per cui variano da 3 fino a 20 mm., però tutti maturi. Non mancano intieramente le traccie di abortiti. Aderiscono bene al racemo ed hanno color giallo dorato, più caldo nella parte colpita dai raggi solari, con fondo verde chiarissimo.

Il fiocine è sottile, trasparente, poco pruinoso; la polpa densa e succosa, d'ordinario con due vinaccioli.

L'uva ha sapore semplice, dolce, piacente, non privo di sale; resiste assai bene all'umidità autunnale e si conserva non poco tempo staccata dalla pianta. È ricca di mosto.

Ottiensene vino limpido, brillante, con leggerissima tinta ambrata, sottile, leggiero, mediocremente alcoolico. Matura presto ed ha breve durata. E adatto a vini da pasto comuni, specialmente incolori. Migliora unendosi ai *trebbiani*, al *cortese* o ad altre uve che gli possano dare forza e durata.

Trebbiano gentile o Trebbianino

ORDINE 2° — GENERE 1°

Tralci spediti dai signori Alberto Priora (Tortona)
e Carlo Gastaldi (Viguzzolo, Tortona).

Per sinonimia *barbesino* e *verbesino bianco*. È vitigno speciale al Tortonese; fuori di quel circondario riscontrandosene solo alcuni ceppi qua e là, ritenuti non di rado come di vitigno ignoto. Però, non altrimenti che il *trebbiano grosso*, è conosciuto ed estesamente coltivato in altre regioni della penisola. Nel Tortonese occupa un posto distinto, essendovi riguardato come uno dei migliori e più nobili vitigni che vi si possedano. Tale giudizio è esatto. Presenta non poche analogie con l'*erba-luce*, ma caratteri ben distinti fanno dei due vitigni tipi diversi, sebbene entrambi meritino di essere additati alla solerzia ed alla diligenza dei viticultori e sia a desiderarsi che la loro coltivazione si estenda.

È di natura robusta, caccia molto, produce frutto al quarto anno, è mezzanamente ferace e dura molti anni fecondo. Ama esposizioni soleggiate e di mezzogiorno e prospera del paro in terreni tufacei, calcarei, argillosi e misti. Resiste bene ai freddi invernali e non soffre per la crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di color cannella rossiccio, vigorosi, robusti, con internodi e midollo appena mediani, viticci molti ed in parte

legnosi. Aderiscono fortemente al vecchio e non son guari soggetti a soffrire pei geli invernali.

Gemma. — Mediocremente saliente, conica, tumida alla base, un po' schiacciata ed in parte coperta di squama color castagno scuro. Sboccia sul fine dell'epoca media ed il giovine pampino ha color verde giallognolo con velo rosso, lanuggine al disotto e peli nella parte superiore.

Fiore. — Schiudesi in epoca media e non è soggetto a soffrire in modo speciale per le nebbie, le brine ed i venti primaverili e per gli effetti del melume.

Foglia. — Di grandezza media, un po' allungata, con cinque lobi ed i seni superiori profondi, spessa, liscia alla pagina superiore, lanugginosa all'inferiore. Ha color verde chiaro con tinta gialla; nervatura distinta, poco saliente, del colore della foglia; pezziolo lungo, rossigno.

Frutto. — Di maturanza tardiva. Il grappolo ha forma cilindrica, alquanto allungata, non di rado con due o tre racemoli superiori sporgenti, grossi, eretti. Il racemo è erbaceo e verde.

Gli acini sono densi, compressi, oblunghi, con 14 mm. al diametro verticale e 12 al trasversale, leggermente disuguali, senza traccia di abortiti. Aderiscono bene al racemo. A media maturanza han color chiaro, con tinta gialla leggermente dorata; a maturanza perfetta invece han color giallo, con tinta rossa, bello assai.

Il fiocine è un po' spesso, trasparente, poco pruinoso, coll'umbilico ben distinto; la polpa densa, succosa, aderente ai vinacciòli, che d'ordinario son due o tre.

L'uva non ha profumo, bensì aroma proprio; è dolce, saporita, piacevole. Resiste bene all'umidità autunnale e si conserva a lungo anche sulle stuoie. È mediocremente ricca di mosto.

Ottiensene vino alcoolico, robusto, serbevole e che invecchiando assume qualità squisita; si mesce vantaggiosamente con altre uve bianche, in ispecie col *cortese* e colla *malvasia*, preparandosene vini da frutta. È specialmente adatto alla fabbricazione dei *vermouth* tagliandolo col *moscato*.

Trebbiano grosso

ORDINE 1° — GENERE 1°

Tralci spediti dai signori Alberto PRIORA (Tortona), avv. LEARDI (Viguzzolo, Tortona) e march. DI PIOVERA (Piovera, Tortona).

Detto volgarmente *grosso* per distinguerlo dal *trebbianino* o *trebbiano gentile*. Del paro che questo è estesamente coltivato nel circondario di Tortona, ove tiene posto ragguardevole, massime nei vigneti che stanno in pianura. Caratteri ben delineati lo differenziano dal *trebbianino*, e se a questo cede per finezza e morbidezza del prodotto, gli è superiore per robustezza e vigore. È pur esso uno dei vitigni che non saranno di certo eliminati pei progressi della viticoltura.

Ha natura robusta, caccia molto ed è ferace. Prospera nei terreni tufacei e calcari del pari che nei misti e negli argillosi; non soffre più che gli altri vitigni pei geli invernali, e fin qui non è stato grandemente danneggiato dalla crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di color cannella chiaro, rigogliosi, robusti, forti, con poco midollo, internodi mediani, nodi sporgenti, molti viticci, in parte legnosi.

Gemma. — Mediocremente saliente, rotonda, in parte coperta di squame; sboccia in epoca media, ma prima del *trebbiano gentile*. Il nuovo pampino ha color verde con tendenza al giallo ed orlo rosso.

Foglia. — Palmata, con cinque lobi e gli orli inferiori che si accavalcano, profondi i seni superiori e poco gli inferiori, seghettata all'intorno, spessa. Ha nervatura meno saliente che non la foglia del *trebbianino*, come ha minor lanuggine alla pagina inferiore. Il pezziolo è lungo, di color rosso scuro.

Fiore. — Si schiude nell'epoca media, prima del *trebbianino*, nè soffre in modo speciale per gli intemperî di primavera.

Frutto. — Il grappolo è conico, molto voluminoso, coi racemoli superiori sporgenti.

Gli acini sono copiosissimi, agglomerati, sovrapposti gli uni agli altri per guisa che, se si tolgono i superiori, il racemo rimane tuttavia coperto di strati di acini più piccoli, alcuni dei quali hanno solo 1 o 2 mm. di diametro. A differenza del *trebbianino*, sono rotondi.

L'uva è saporita, dolce, gradevole, ma con aroma meno fino del *trebbiano gentile*. Infradicia facilmente e non è atta a conservarsi. Dà vino austero, robusto, di lenta maturanza, serbevole molto e che invecchiando migliora. La sua miscela con altre uve bianche conferisce a queste robustezza e ne aumenta la durata. È vino adatto alla fabbricazione dei *vermouth*, e sarebbe utile adoperarlo tagliandolo coi *moscati*.

È stata indicata un'altra varietà di *trebbiano*, sotto il nome di *trebbiano verde*. Se è da ammettersi, si rinnoverebbe nel *trebbiano* quello che succede nel *grignolino* relativamente al *rossetto*. Però il solo esemplare ricevuto e studiato non basta a fornir dati per giudicare se rappresenti veramente un carattere costante, o piuttosto una semplice anomalia di vegetazione.

Uva greca

ORDINE 2° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal signor dott. Girola (Castelnuovo d'Asti).

Pare importato dalla vicina provincia della Liguria, ove è coltivato in proporzioni di qualche riguardo ed ottiensene vino di buona qualità. Il nome lo fa non di rado confondere coi *moscati*, ai quali alle volte si dà eziandio il nome di *uva greca* o *greco*. Ma caratteri ben precisi non permettono, almeno pel concetto che generalmente si connette a tal nome, di confonderlo colla famiglia dei *moscati*. Rari sono i luoghi della provincia nei quali è coltivato e sempre in quantità insignificante, per cui deve collocarsi fra i vitigni di poca o nessuna importanza.

Ha natura robusta, caccia molto, produce frutto all'età ordinaria, è di feracità media e dura fecondo quanto d'ordinario gli

altri vitigni. Ama esposizioni soleggiate e si adatta bene ai terreni misti. Non soffre gran fatto per la crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di color biancastro, rigogliosi e robusti, con internodi mediani e poco midollo. Non soffrono facilmente pei freddi invernali.

Gemma. — Saliente, piccola, piramidale, coperta di squama color scuro, quasi nero.

Foglia. — Di grandezza ordinaria, con cinque lobi profondamente incisi; liscia, glabra dalle due pagine, di color verde, colla nervatura ben distinta anche nelle minime ramificazioni. È alquanto ruvida al tatto.

Frutto. — Di maturanza tardiva. Il grappolo è cilindrico, ma irregolare, voluminoso, lungo, col racemo erbaceo e verde.

Gli acini sono spargoli, poco densi, oblunghi, con 18 mm. al diametro verticale e 16 al trasversale, però assai ineguali. Aderiscono poco al racemo ed hanno color leggermente giallognolo con fondo verde chiaro, trasparente.

Il fiocine è sottile, trasparente, poco pruinoso; la polpa densa, alquanto succosa ed acquosa, con due o tre vinaccioli.

L'uva ha sapore semplice, gradevole e senza alcun rapporto al *moscato* ed al *moscatello*. Soffre facilmente per l'umidità autunnale e si conserva poco tempo anche staccata dalla pianta.

Uva regina

ORDINE 1° — GENERE 1°

Tralci spediti dai signori cav. CIMA (Castelletto d'Orba) e Carlo GASTALDI (Viguzzolo, Tortona).

Nel Novese è detto *uvarina* e *napolitana* nel Tortonese. Ha somiglianza non poca colla *barbarossa* o *uva sorita*, per cui alle volte con essa si confonde: però caratteri ben determinati

ne fanno due vitigni distinti. È coltivato in tutta la provincia, ma in piccola proporzione, riscontrandosene ovunque solo alcuni ceppi frammisti ad altri vitigni, piuttosto come qualità mangereccia per la facilità con cui se ne conserva lungamente il frutto, che non come atta alla vinificazione.

Ha natura robusta, caccia molto, produce frutto al quarto anno, è ferace e conserva molti anni la sua fecondità. È coltivato con buon successo sia nei terreni tufacei e nelle marne calcari, sia nei terreni argillosi e forti. È poco soggetto ai danni della crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di color cannella biancastro, più scuro ai nodi, mediocremente robusti, duri, rigogliosi, con internodi mediani, midollo copioso, viticci legnosi e pochi. Aderiscono mediocremente al vecchio; sono soggetti a soffrire pei geli invernali.

Gemma. — Saliente, grossa, con forma di amandola, coperta di squama color nerastro; sboccia tardivamente ed il giovine pampino è leggermente tomentoso, di color verde con tendenza al giallo.

Fiore. — Schiudesi tardivamente, nè è molto soggetto a soffrire per le pioggie, le nebbie ed i venti primaverili e per gli effetti del melume.

Foglia. — Di grandezza media, alquanto allungata, con cinque lobi ed i seni inferiori poco profondi; sottile, glabra dalle due pagine. Ha color verde chiaro, con tinta gialla; nervatura poco rilevata, biancastra al disotto; pezziolo lungo, biancastro con tinta rossigna.

Frutto. — Matura in epoca media. Il grappolo è voluminoso, cilindrico nella parte inferiore, surmontato superiormente da due o tre racemoli eretti, alati e sporgenti: il racemo è erbaceo dal nodo in giù e verde.

Gli acini sono densi, agglomerati, rotondi, con 18 mm. di diametro, generalmente uguali, del paro maturi. Aderiscono

mediocremente al racemo ed hanno color roseo chiaro con sovratinta grigio-giallognola.

Il fiocine è sottile, trasparente, poco pruinoso; la polpa densa alquanto e succosa, con due o tre vinaccioli.

L'uva ha sapor semplice, delicato, leggero; resiste bene all'umidità autunnale e si conserva a lungo staccata dalla pianta. È riguardata generalmente come mangereccia, e non risulta della parte che possa avere nella preparazione dei vini.

Verdazzo

ORDINE 1° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal signor conte Conzani (Alessandria).

Introdotto da poco tempo nella provincia di Alessandria, è conosciuto solo in alcune località. Pare vitigno di buona qualità. Gli esperimenti che ne fece il corrispondente mescendolo con altre uve bianche gli diedero buoni risultati. Però troppo ristretta ne è la coltivazione per formarne un giudizio esatto, massime in confronto di altri vitigni.

È coltivato in esposizione di mezzogiorno e levante ed in argilla ferruginosa e vi prospera bene. Finora andò immune dalla crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di color avana, notevolmente striato; rigogliosi, di tessitura mediocremente forte e dura, con internodi mediani, midollo copioso, viticci molti e per lo più erbacei. Aderiscono bene al vecchio, ma pare debbano solo mediocremente resistere ai rigori invernali.

Gemma. — Piccola, poco saliente, quasi rotonda, con squama alla base di color bruno. Sboccia precocemente.

Fiore. — Schiudesi in epoca primaticcia, ha indole non tanto delicata; però la sua precocità lo rende soggetto a soffrire per i venti, le pioggie e le nebbie primaverili.

Foglia. — Grande, con cinque lobi, ma di frequente gli inferiori appena indicati, e coi seni superiori profondi; spessa, rugosa e vesciculosa alla pagina superiore, glabra e con peli alla nervatura della pagina inferiore. Ha color verde scuro, con tinta gialla; nervatura saliente, biancastra; pezziolo mediano, di color verde chiaro.

Frutto. — Di maturanza mediana. Il grappolo ha forma cilindrica, allungata alquanto, coi racemoli superiori cadenti ed il racemo erbaceo. lungo, verdastro.

Gli acini sono spargoli, non molto copiosi, rotondi, con 15 mm. di diametro, generalmente uguali e senza traccia di abortiti Aderiscono bene al racemo ed hanno color verdastro con tinta gialla. poco lucida, quasi di cera vergine.

Il fiocine è spesso, resistente, trasparente, coperto di pruina; la polpa è densa, quasi carnosa, succosa, con due o tre vinaccioli. L'insieme del grappolo offre analogia colla *malvasia.*

L'uva non ha profumo, ma aroma che fa ricordare quello della *malvasia:* è dolce molto e saporita. Resiste bene all'umidità autunnale e si conserva assai bene staccata dalla pianta. È mediocremente ricca di mosto.

Verdea

ORDINE 2° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal signor comm. Sacco (Castelceriolo, Alessandria).

Pare tragga il nome dal carattere particolare del frutto che conserva un fondo verde ben pronunziato anche quando la maturanza ed i raggi solari hanno sovrapposto alla sua parte esteriore una tinta dorata. È coltivato nel Tortonese, particolarmente nei vigneti posti nella parte piana, ed in parecchie località dei colli alessandrini. Puossi credere importato dal Vogherese, ove è coltivato in più larghe proporzioni. È riguardato come non privo di pregio per le proprietà mangereccie della sua uva. Però la coltivazione ne è poco rimarchevole e fatta alla rinfusa con altri vitigni.

Ha natura robusta, caccia molto, produce frutto al terzo ed al quarto anno, è ferace e conserva a lungo la sua fecondità. È coltivato e si adatta egualmente bene in terreni argillo-sabbiosi ed argillo-calcari. Vuole esposizioni ben soleggiate. Soffre con facilità maggiore che non d'ordinario gli altri vitigni pei rigori dei geli invernali; invece è poco soggetto ai danni della crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di color cannella leggermente striato, più scuro ai nodi; rigogliosi, di tessitura alquanto floscia, con internodi mediani, midollo copioso e molti viticci in parte erbacei. Aderiscono bene al vecchio, e sono facilmente esposti a soffrire pei geli invernali.

Gemma — Conica, saliente, grossa, con squama alla base di colore castagno scuro. Sboccia in epoca media ed il giovine pampino è di color verde giallognolo.

Fiore. — Schiudesi in epoca media; soffre facilmente pei venti, le pioggie ed i venti primaverili e per gli effetti del melume.

Foglia — Piccola, con cinque lobi e gli inferiori che s'incontrano e si accavalcano al pezziolo; i seni profondi, spessa, rugosa superiormente, ruvida e glabra inferiormente. Ha color verde cupo con tinta gialla e macchie rossastre e ferruginose; nervatura saliente, piccola, biancastra; pezziolo corto, rosso.

Frutto. — Di maturanza tardiva. Il grappolo d'ordinario ha forma che si accosta alla cilindrica ma poco regolare, coi due racemoli superiori alquanto sviluppati e sporgenti; è mediocremente voluminoso e col racemo erbaceo, verde, cadente e lungo.

Gli acini sono densi, un po' agglomerati, oblunghi, con 16 mm. al diametro verticale e 15 al trasversale, generalmente eguali e maturi, di color giallo dorato con fondo verde. Aderiscono bene al racemo.

Il fiocine è spesso, trasparente, poco pruinoso; la polpa carnosa, croccante, non molto succosa, con due o tre vinaccioli.

L'uva non ha profumo, ma non è priva di aroma; è saporita e, se ben matura, lo che non sempre accade, dolce. Non soffre facilmente per l'umidità autunnale e si conserva a lungo staccata dalla pianta. Non abbonda di mosto. Ottiensene vino mediocre.

Vernaccia

ORDINE 2° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal comm. Sacco (Castelceriolo, Alessandria).

È tratto dalla Sardegna e pare identico al *vermentino* della Liguria e delle cinque terre. Se ne incontrano ceppi in pressochè tutta la provincia, ma ben di rado in proporzioni tali da prepararne vino da solo e da permettere un giudizio esatto sulla convenienza di estenderne la coltivazione. Questa però incontrerà sempre un serio ostacolo, anche omesse altre considerazioni, nella difficoltà che il frutto raggiunga maturanza perfetta in un clima e suolo così differente da quello della Sardegna.

I campioni presentati alla Commissione sotto il nome di *vernaccia* non appartengono tutti allo stesso tipo.

Lo si deve a confusione e scambio di vitigni? ovvero sono sotto-varietà di uno stesso vitigno? o finalmente sono modificazioni dovute a diversità di clima e di metodo di coltura? La risposta dev'essere data dall'Ampelografia sarda. Intanto il campione descritto è frutto di ceppo importato certamente dalla Sardegna.

Ha natura robusta; caccia bene ed è mediocremente ferace. Nei colli resiste assai bene ai geli invernali, ed è facilmente colpito dalla crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di color cannella chiaro, striato, mediocremente robusti e duri, con internodi e midollo mediani; viticci pochi e legnosi. Aderiscono bene al racemo e resistono mediocremente al rigor del gelo.

Gemma. — Saliente, grossa, con forma d'amandola, coperta di squama color castagno scuro; sboccia precocemente.

Fiore. — Si schiude in epoca primaticcia e soffre facilmente, sia per le nebbie, le pioggie ed i venti primaverili, sia per gli effetti del melume.

Foglia. — Di grandezza media, leggermente allungata, con cinque lobi, poco svolti gli inferiori e poco profondi i seni; spessa, liscia alla pagina superiore, assai lanugginosa e vellutata all'inferiore. Ha color verde con tinta gialla; nervatura saliente, grossa, pezziolo lungo, tinto in rosso.

Frutto. — Il grappolo ha d'ordinario forma conica, coi racemoli superiori allungati e cadenti, volume mediano. Il racemo è lungo, erbaceo e verde.

Gli acini sono spargoli, quasi ovali, con 20 mm. al diametro verticale e 17 al traversale, ma disuguali molto e non pochi piccoli assai, tutti maturi. Aderiscono bene al racemo ed hanno color giallo dorato, con macchie fulve poco intense.

Il fiocine è spesso, trasparente, mediocremente pruinoso, la polpa carnosa e succosa molto.

L'uva non ha profumo, ed è dolce, saporita, di gusto fino e piacevole. Deve produrre vino alcoolico e potente.

Come varietà di *vernaccia*, è stata inviata alla Commissione la *vernaccia grossa*. Differisce dalla descritta per il volume maggiore del grappolo e la grossezza dell'acino. Mancano dati per giudicare se tali differenze sieno costanti o accidentali.

Il corrispondente che ne ha mandato il campione assicura ottenersene vino alcoolico, fino, generoso e potente.

Molto maggiori sono le differenze tra la varietà descritta ed altri campioni inviati eziandio colla semplice denominazione di *vernaccia*. Eccone i caratteri speciali:

Tralcio di colore avana, con tessitura robusta e poco midollo.

Gemma conica, piccola.

Foglia di grandezza mediana, poco lanugginosa alla pagina inferiore, tinta in rosso nella maturanza dell'uva, colla nervatura poco saliente e biancastra nella parte inferiore, col pezziolo verde biancastro. Il grappolo ha gli acini meno densi, rotondi e non oblunghi, come nella varietà descritta.

La differenza di tutti questi caratteri, particolarmente di quelli del frutto e della foglia, è rilevantissima e pare accenni a qualche cosa di più che a due sotto-varietà dello stesso vitigno.

Tribù 3ª — Internodi lunghi

Bonarda bianca

ORDINE 1° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal dott. BALLADORE (Guazzora, Tortona).

Non affatto ignoto nelle varie regioni vitifere della provincia; però solo coltivato in proporzioni di qualche riguardo per la preparazione dei vini nel circondario di Tortona, e particolarmente nei vigneti posti nel piano. È indigeno e coltivato generalmente alla rinfusa con altri vitigni.

I suoi caratteri generali hanno analogia incontestabile con quelli del suo omonimo ad uva colorata, per cui non avvi dubbio che il nome gli sia ben apposto.

Ha natura vigorosa e forte, caccia molto; produce frutto al quarto ed al quinto anno; è ferace e di lunga fecondità. Prospera nelle marne e nei terreni sia calcari od argillosi, sia misti. È facilmente danneggiato dalla crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di color cannella scuro; di tessitura robusta e dura, con internodi lunghi, poco midollo, molti viticci e legnosi. Aderiscono bene al vecchio e non soffrono in modo speciale pei geli invernali.

Gemma. — Saliente, conica, acuminata, sebben tumida alla base; copérta di squama colore castagno rossiccio; sboccia tardivamente ed il giovane pampino ha color verde giallognolo.

Fiore. — Si schiude in epoca media; resiste assai bene alle pioggie e nebbie ed ai venti primaverili e non è soggetto ai danni del melume.

Foglia. — Di grandezza media, quinquelobata, i seni inferiori poco profondi. Spessa, liscia alla pagina superiore, leggermente lanugginosa all'inferiore. Ha color verde con tinta giallognola; nervatura sottile, poco saliente, biancastra alla pagina inferiore; pezziolo lungo, verde biancastro.

Frutto. — Di maturanza mediana. Il grappolo è voluminoso, assai lungo, di forma quasi piramidale, coi racemoli superiori grossi e sporgenti e col racemo erbaceo e verde.

Gli acini sono densi, copiosi, rotondi, con 12 mm. di diametro, maturi tutti. Aderiscono bene al racemo ed hanno color giallo dorato con fondo verde chiarissimo.

Il fiocine è sottile, trasparente, poco pruinoso; la polpa succosa molto, con uno o due vinaccioli.

L'uva è dolce, saporita, con sale, senza profumo.

Soffre facilmente per l'umidità autunnale e non si conserva a lungo staccata dalla pianta. È ricca di mosto.

Coccolona bianca

ORDINE 2° — GENERE 1°

Talcio spedito dal signor Luigi Piccaluga (Gavi, Novi Ligure).

È proprio del Novese, del Tortonese e di alcune località dell'Alessandrino. È coltivato ovunque alla rinfusa con altri vitigni ed in proporzioni di nessun riguardo. La feracità sua e le sue proprietà mangerecce sono causa che fin qui non sia stato intieramente abbandonato; però vuolsi annoverare fra i vitigni infimi. Presenta non poche analogie coll'*uva della Madonna*

coltivata nell'alto e nel basso Monferrato e che ha qualità puramente mangereccie.

Ha robustissima natura, caccia molto; dà frutto al quarto anno; è ferace e dura lungamente fecondo. Si confà ad ogni qualità di terreno, soffre poco pei rigori del gelo e pella crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di color cannella chiaro, rigogliosi, di tessitura mediana, con internodi lunghi, copioso midollo, viticci molti e legnosi. Aderiscono bene al vecchio e non soffrono facilmente pei freddi ordinari dell'inverno.

Gemma. — Saliente, con forma di amandola e squama alla base di color di legno. Sboccia in epoca tardiva, ed il giovine pampino ha color giallognolo chiaro.

Fiore. — Si schiude tardivamente; ha indole robusta ed è poco esposto a soffrire per le nebbie, le pioggie ed i venti primaverili.

Foglia. — Grande, quinquelobata, coi seni mediocremente profondi, liscia alla pagina superiore, leggermente lanugginosa all'inferiore. Ha color verde vivo, nervatura saliente, biancastra, pezziolo lungo con tinta rossa ferruginosa.

Frutto. — Di maturanza tardiva. Il grappolo varia di forma tra la cilindrica e la conica; ha volume più che mediano, racemo erbaceo di color verde slavato.

Gli acini sono spargoli ed alle volte lassi, ovati, con 16 mm. al diametro trasversale e 22 al verticale, disuguali alquanto, maturi tutti e senza traccia di abortiti. Aderiscono bene al racemo ed hanno colore verdastro giallognolo, poco lucido e bello, alle volte con tinta violacea e macchie ferruginose.

Il fiocine è spesso, mediocremente trasparente, pochissimo pruinoso; la polpa carnosa, dura, poco succosa, con uno o due vinaccioli.

L'uva manca di profumo ed aroma, è insipida e quasi fatua. Si conserva meglio staccata che non sulla pianta, potendo sulle stuoie conservarsi lungamente.

Patlassa

ORDINE 1° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal signor Giovanni OTTINO (Capriata d'Orba, Novi).

Vitigno quasi ignoto e del quale si ricevettero campioni da una sola località del circondario di Novi.

Ha natura mediocremente robusta, caccia molto, dà frutto al terzo anno ed è dotato di media feracità. È coltivato in marne calcari, ama esposizioni soleggiate ed apriche; resiste ai geli invernali ed è soggetto a soffrire i danni della crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di color cannella, robusti, con internodi lunghi, poco midollo e viticci legnosi e molti. Aderiscono bene al vecchio e non soffrono facilmente pei geli invernali.

Gemma. — Saliente, con forma di amandola, coperta di squama color cannella carico, sboccia precocemente.

Fiore. — Ha indole delicata e soffre facilmente per le pioggie, le nebbie ed i venti primaverili e per gli effetti del melume.

Foglia. — Di grandezza media, quasi rotonda, irregolare nei lobi, che anche nella nervatura or son cinque, or sei, or hanno i seni non svolti; spessa, liscia alla pagina superiore, leggermente tomentosa all'inferiore. Ha color verde chiaro, macchiato di ruggine, nervatura bene indicata, pezziolo lungo, rossigno.

Frutto. — Di maturanza primaticcia. Grappolo composto, conico, corto, col racemo erbaceo dal nodo in giù, di colore verde chiaro.

Gli acini sono spargoli, rotondi, disuguali, maturi tutti. Aderiscono mediocremente al racemo ed hanno color giallognolo con fondo verde chiarissimo.

Il fiocine è spesso, opaco, pochissimo pruinoso, la polpa carnosa, densa, ora con due, ora con tre vinaccioli.

L'uva ha sapore semplice ed alquanto aspro. Resiste poco sulla pianta all'umidità autunnale; staccata si conserva meglio. L'insieme del frutto presenta qualche analogia collo *scruss*.

Rossese

ORDINE 1° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal signor Emilio BRUNO (Castellazzo Bormida, Alessandria).

Il nome è derivato dal colore del frutto. È coltivato in parecchie località dell'Alessandrino e dell'Acquese, ma scarsamente e senza influenza nella preparazione dei vini.

Pare vitigno trasportato dalla vicina Liguria, non affatto privo di pregio, di qualità fina. Ma troppo mancanti sono i ragguagli intorno ad esso forniti dai corrispondenti per giudicarne in confronto degli altri vitigni.

Caratteri.

Sarmenti. — Di color cannella chiarissimo, più scuro ai nodi, rigogliosi, di tessitura alquanto floscia, con internodi lunghi e copioso midollo. Sono soggetti a soffrire facilmente pei freddi invernali.

Gemma. — Molto saliente, grossa, con forma d'amandola, coperta di squama colore castagno scuro. Sboccia precocemente e precoce del pari è la fioritura, per cui il fiore trovasi esposto a patire facilmente i danni e gli effetti delle intemperie primaverili.

Foglia. — Grande, allungata assai, con cinque lobi, ma assai irregolari ed i seni poco profondi. Invece assai grossi sono i denti e formanti quasi altrettanti sottolobi. È spessa, leggermente rugosa, glabra dalle due pagine; di color verde cupo con macchie giallastre e ferruginose alla periferia, colla nervatura saliente e biancastra e col pezziolo lungo e rossigno.

Frutto. — Di maturanza primaticcia. Il grappolo ha forma quasi piramidale; volume mediocre; i racemoli superiori lunghi alquanto ed alati, il racemo lungo e biancastro. Anche i peduncoletti degli acini hanno lunghezza notevole.

Gi acini sono spargoli, densi, rotondi, con 15 mm. di diametro, poco eguali, generalmente maturi.

Aderiscono bene al racemo ed hanno colore rosso chiaro, con sovratinta calda e fondo biancastro, quasi acqueo.

Il fiocine è spesso, trasparente, pochissimo pruinoso; la polpa densa e croccante, succosa, con uno o due vinaccioli.

L'uva ha sapore semplice, con aroma proprio, piacevole e non senza sale.

Vespara

ORDINE 1° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal signor march. Negrotto (Novi Ligure).

Si disse tragga il nome dalla facilità con cui le vespe ne danneggiano il frutto a motivo della maturanza primaticcia.

È coltivato nel Novese, nella Fraschetta dell'Alessandrino e nel Tortonese. Se non deve essere annoverato fra i vitigni di migliore qualità, non può nemmeno esserlo fra gli infimi. Ma il confronto con altri vitigni migliori e la facilità con cui fallisce il suo prodotto, saranno sempre causa che non possa eccedere nella viticoltura le ristrettissime proporzioni nelle quali ora figura nei vigneti.

Ha natura robusta, caccia mediocremente; produce frutto al terzo anno; è ferace e dura non pochi anni fecondo. È coltivato in terreni argillo-ghiaiosi, non soffre eccezionalmente pei freddi invernali, invece è facilmente danneggiato dalla crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di color cannella biancastro, striato, più scuro ai nodi: rigogliosi, di tessitura forte e dura, con internodi lunghi, poco midollo, viticci molti e legnosi. Non soffrono più che d'ordinario gli altri vitigni pei freddi invernali.

Gemma. — Saliente, un po' tumida, quasi rotonda, con squama alla base di color del legno. Sboccia precocemente ed il giovine pampino ha colore rossastro.

Fiore. — Si schiude precocemente; ha indole delicata e soffre facilmente gli effetti del melume e per le nebbie, le pioggie ed i venti di primavera.

Foglia. — Di grandezza media, allungata, con cinque lobi ed i seni mediocremente profondi; spessa e liscia alla pagina superiore, lanugginosa all'inferiore. Ha colore verde con tinta giallognola; nervatura esile, poco rilevata, biancastra inferiormente; pezziolo mediano, leggermente rossigno.

Frutto. — Di maturanza primaticcia. Il grappolo è voluminoso, irregolare, coi racemoli superiori alati e sporgenti, quasi cilindrico nella parte inferiore. Il racemo è legnoso.

Gli acini sono spargoli, densi, rotondi, con 14 mm. di diametro, ma disuguali molto, non pochi piccoli assai, con frequenti traccie di abortiti.

Aderiscono mediocremente al racemo ed hanno colore giallognolo, con fondo verdastro chiaro assai, trasparente.

Il fiocine è sottile, trasparente, poco pruinoso; la polpa duracina e leggermente carnosa, succosa e viscosa, d'ordinario con uno o due vinaccioli.

L'uva ha sapore dolce, salato, non privo d'aroma proprio. Resiste bene all'umidità autunnale e si conserva eziandio sulle stuoie. È ricca di mosto.

Non risulta se ne faccia vino da sola.

UVE FORESTIERE (1)



CLASSE PRIMA

Uve colorate

Tribù 1ª — Internodi corti



Arsetto o Hermitage rosso

ORDINE 2° — GENERE 2°

Sotto di questo nome il comm. Bongagliasso ha presentato dai vigneti di Valenza un campione di vitigno, importato in epoca non recente dalla regione cui accenna il nome, affermando ottenersene vino scelto da pasto.

Ha natura delicata ed è mediocremente ferace.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore nocciolo chiaro, punteggiati, poco rigogliosi, di tessitura quasi floscia, con poco midollo e pochi viticci erbacei.

(1) La descrizione delle uve forestiere non appartiene veramente all'Ampelografia alessandrina. Pare tuttavia non essere inutile lo studio e la indicazione dei caratteri che le contraddistinguono, sia pei rapporti che se ne potranno stabilire confrontandoli coi dati delle Ampelografie straniere, sia per dare una qualche cognizione su vitigni che si introducono presso di noi, ed alcuni dei quali sono in parecchi luoghi e con buon successo coltivati. Si aggiungeranno alle descrizioni quei ragguagli che per avventura siensi potuti ottenere.

Gemma. — Saliente, conica, coperta di squame di color cinereo rossigno. Sboccia precocemente.

Fiore. — La fioritura è primaticcia ed il fiore è soggetto al melume.

Foglia. — Piccola, quinquelobata, ben distinti e profondi i seni, sottile, con leggera lanuggine alla pagina inferiore; di color verde con tinta giallognola, nervatura poco saliente, pezziolo corto, rossigno.

Frutto. — Di maturanza primaticcia. Grappolo lungo ed irregolare.

Gli acini densi, oblunghi, piccoli, disuguali, di colore nero, bene aderenti al racemo.

Il fiocine sottile, opaco, poco pruinoso; la polpa viscosa, con due o tre vinaccioli.

L'uva ha leggero profumo avente analogia a quello del moscato.

Cabernet grosso *detto* bianco

ORDINE 1° — GENERE 1°

L'esemplare spedito è stato presentato alla Commissione dal cav. Di Sambuy, che da pochi anni ha importato tale vitigno dalle regioni del Bordolese. Pare che si debba al colore della foglia nello sbocciare del pampino se è detto eziandio *cabernet bianco*.

Il vitigno si presenta come avente natura robusta e vigorosa, ed immune, fino all'epoca in cui è stato spedito, dalla crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore cannella rossiccio; robusti, con poco midollo, internodi corti, molti viticci e legnosi.

Gemma. — Grossa, tumida, quasi rotonda, coperta di squame colore del legno.

Foglia. — Di grandezza ordinaria, allungata, con cinque lobi,

accavalcantisi gli inferiori al pezziolo, i seni mediocremente profondi; sottile, rugosa alla pagina superiore, con leggera lanuggine all'inferiore. Di colore verde cupo con tinta gialla, macchie ferruginee e rossastre; nervatura saliente, sottile, tinta in rosso, pezziolo lungo e rossiccio.

Frutto. — Di maturanza precoce. Il grappolo ha volume mediocre, forma tendente alla conica, poco regolare, coi racemoli sporgenti ed il superiore lungo assai.

Gli acini sono spargoli, copiosi, rotondi, con 14 mm. di diametro, alquanto disuguali, maturi tutti. Han colore turchino con fondo nero.

Il fiocine è sottile, opaco, assai pruinoso. La polpa leggermente carnosa, aderente ai vinaccioli. Questi d'ordinaro sono due.

L'uva ha sapore semplice, dolce, non priva di aroma proprio. Si conserva poco e sulla pianta e sulle stuoie.

Cabernet grosso *detto* tardivo

ORDINE 2° — GENERE 1°

Un altro esemplare di vitigno tratto dal Bordolese presentò il cav. Di Sambuy col nome di *cabernet tardivo*. Differenziasi dal precedente per caratteri ben determinati, ma lascia conoscere che ha del paro natura forte e vigorosa. È qualificato dall'introduttore di mediocre feracità.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore avana rossiccio, robusti, con internodi corti, midollo mediano, viticci legnosi e molti. Aderiscono bene al vecchio.

Gemma. — Saliente, conica, tumida alla base, coperta di squame color castagno.

Foglia. — Di grandezza ordinaria, allungata assai, trilobata, poco profondi i seni; spessa, grossolana, leggermente rugosa

alla pagina superiore, morbida e vellutata all'inferiore. Ha colore verde cupo tinto in giallo, macchie ferruginee, nervatura poco saliente, di colore verde chiaro, il pezziolo lungo, verde rossiccio.

Frutto. — Di maturanza tardiva. Il grappolo non ha forma determinata; ordinariamente è poco voluminoso, con racemoli ben pronunziati e spesso con uno, grosso assai, sporgente dal nodo. Il racemo è assai lungo, erbaceo.

Gli acini sono densi, oblunghi, con 12 mm. al diametro trasversale e 15 al verticale, generalmente eguali e maturi. Sono di colore turchino con fondo violaceo scuro, bene aderenti al racemo.

Il fiocine è sottile, ben pruinoso. La polpa duracina e ricca di sugo, con due o tre vinaccioli grossi assai.

L'uva ha sapor semplice, gradevole, ma meno fino del *cabernet bianco*.

Cabernet Sauvignon

ORDINE 2° — GENERE 1°

È l'esemplare di un terzo vitigno importato dal Bordolese, presentato dal marchese Incisa di Rocchetta Tanaro e dal cav. Manfredo Di Sambuy. Gli introduttori, non ostante la diversità del suolo e del clima fra i colli di Rocchetta Tanaro e le pianure di Marengo, affermano attecchir bene.

Presenta natura robusta e non è stato danneggiato dalla crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore cannella rossigno, più scuro ai nodi; robusti, forti, con internodi corti, midollo mediano, pochi viticci e legnosi.

Gemma. — Poco saliente, quasi rotonda, tumida, coperta di squama color quasi nero.

Foglia. — Piccola, allungata, con cinque lobi, di cui gli in-

feriori si accavalcano al pezziolo, i seni profondi; spessa, leggermente rugosa al disopra e lanugginosa a di sotto. Ha colore verde, con tinta gialla e macchie ferruginee; nervatura saliente, pezziolo mediano, rossigno.

Frutto. — Di maturanza primaticcia. Il grappolo presenta forma quasi cilindrica, racemoli poco sporgenti, ma non di rado con uno che si protende dal nodo; il racemo erbaceo, verde con tinta color di legno.

Gli acini sono compressi, oblunghi, coi due diametri di 13 e 14 mm., eguali, maturi tutti, di colore turchino carico.

Il fiocine è sottile, opaco, assai pruinoso. La polpa duracina, non povera di sugo, leggermente tinta in rosso, il più spesso con un solo vinacciolo.

L'uva ha sapore semplice e si conserva poco sia sulla pianta, sia sulle stuoie.

Sotto il nome di *cabernet du Medoc* il marchese Incisa ha offerto un altro esemplare, che ritiene d'un vitigno importato dal Bordolese. Il nome lascia incertezza sulla provenienza. Eccone i caratteri.

I sarmenti sono di colore avana, robusti, con poco midollo ed internodi corti.

Gemma saliente, coperta di squame nerastre.

Foglia di grandezza ordinaria, quinquelobata, profondi i seni superiori, poco gl'inferiori; spessa, lanugginosa alla pagina inferiore; con nervatura saliente, biancastra al disotto, pezziolo rossiccio.

Grappolo piramidale, allungato, coi racemoli spargoli ed il racemo erbaceo.

Gli acini spargoli, rotondi, eguali, maturi tutti, di colore turchino con fondo nero.

Il fiocine sottile, opaco, poco pruinoso; la polpa succosa ed acquosa, con due o tre vinaccioli.

L'uva ha sapore semplice, matura in epoca primaticcia; infradicia facilmente.

Cussau di Borgogna

ORDINE 2° — GENERE 1°

Da due località dell'Astese, Chiusano e Cisterna, si ricevettero esemplari di un vitigno col nome di *Cussau di Borgogna*. I mittenti dichiarano che non è importato in epoca recentissima e che non manca di pregio, non ostante la sua natura delicata.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore cannella chiaro assai, rigogliosi, con midollo oltre il mediano, internodi corti, viticci legnosi e pochi. Aderiscono bene al vecchio.

Gemma. — Mediocremente delicata, conica, alquanto schiacciata, coperta di squame.

Fiore. — Soffre con facilità per le pioggie ed i venti primaverili.

Frutto. — Grappolo piccolo, quasi informe, alle volte con un racemolo che si protende dal nodo, tali altre coi racemoli inferiori più pronunziati che i superiori, col racemo erbaceo e di color verde.

Gli acini sono mediocremente densi, oblunghi, coi due diametri di 11 e 12 mm., disuguali e non tutti egualmente maturi. Aderiscono bene al racemo ed hanno colore bigio con fondo turchino.

Il fiocine è sottile, opaco, assai pruinoso, la polpa duracina e succosa, con due o tre vinaccioli. L'uva è dolce, sapida, non profumata.

Granaccia

ORDINE 2° — GENERE 1°

È vitigno appartenente all'Ampelografia spagnuola, importato dal cav. Manfredo Di Sambuy, che ne offriva l'esemplare.

Lascia scorgere natura robusta; produce al secondo ed al terzo anno, nè ha sofferto dalla crittogama.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore rossastro con sovratinte biancastre, forti, rigogliosi; corti gli internodi; midollo appena mediano, viticci pochi e legnosi.

Gemma. — Non molto saliente, conica, coperta di squame nerastre. Sboccia tardivamente.

Fiore. — La fioritura è tardiva; soffre facilmente per le intemperie primaverili.

Foglia. — Di grandezza più che mediana, con cinque lobi, serrati assai gl'inferiori presso il pezziolo, i seni poco profondi; spessa, rugosa anche superiormente, glabra. Di colore verde giallognolo, con macchie ferruginee; nervatura saliente, pezziolo lungo assai, verde.

Frutto. — Di maturanza tardiva. Grappolo voluminoso, conico, con racemoli grossi, alati, cadenti, avente spesso un viticcio al nodo.

Gli acini copiosi, serrati, oblunghi, coi diametri misuranti l'uno 13, l'altro 12 mm. Di colore violaceo, con sovratinta bigia oscura, eguali, maturi tutti, mediocremente aderenti al racemo.

Il fiocine spesso, opaco, assai pruinoso. La polpa leggermente duracina, sugosa, soventi con quattro vinaccioli.

L'uva ha sapor semplice e non sgradevole come mangereccia; è ricca di mosto e non infradicia facilmente.

Malbeck

ORDINE 1° — GENERE 1°

Importato dalla Francia dal cav. Manfredo Di Sambuy e coltivato nella pianura di Marengo.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore avana chiaro punteggiato in nero, più scuro ai nodi; con tessitura mediana, internodi corti. Aderiscono bene al vecchio.

Gemma. — Saliente, tumida e grossa, con squama alla base colore del legno.

Foglia. — Grande, quasi rotonda, trilobata, poco profondi i seni; spessa, rugosa e grossolana, con leggera lanuggine alla pagina inferiore; di colore verde giallo con tinte ferruginee; nervatura mediana tinta in rosso: lungo e rosso il pezziolo.

Frutto. — Grappolo di forma irregolare e di mediocre volume; col racemo erbaceo dal nodo in giù, attortigliato, tinto in rosso; rossi del paro i peduncoletti.

Gli acini sono densi, rotondi, con 14 mm. di diametro, generalmente eguali e maturi. Hanno colore turchino, con fondo nero, ed aderiscono mediocremente al racemo.

Il fiocine è sottile, opaco, assai pruinoso; la polpa sugosa, d'ordinario con due vinaccioli. L'uva ha sapor semplice e dolce.

Merlot

ORDINE 1° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal cav. Manfredo Di Sambuy (Castelceriolo).

Importato di recente e coltivato nella pianura di Marengo.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore cannella rossigno, robusti, mediocremente rigogliosi, con internodi corti, viticci esili, legnosi, molti. Aderiscono bene al vecchio.

Gemma. — Saliente, conica, coperta di squama color del legno.

Foglia. — Piccola, allungata, con cinque lobi, ma appena in-

dicati i seni inferiori, profondi i superiori; spessa, grossolana, rugosa, con leggera lanuggine alla pagina inferiore, di colore verde tinto in giallo con macchie ferruginee; nervatura saliente, esile, biancastra, pezziolo lungo, verde, rossigno.

Frutto. — Grappolo conico, allungati e cadenti i racemoli superiori; il racemo erbaceo dal nodo in giù, soventi con un viticcio al nodo, di colore verde con tinta rossa, rossi del paro i peduncoletti.

Gli acini densi, robusti, con 13 mm. di diametro, ma leggermente disuguali, maturi tutti, di colore violaceo con fondo scuro. Aderiscono bene al racemo.

Il fiocine sottile, opaco, assai pruinoso; la polpa duracina e sugosa, tinta in rosso, d'ordinario con due vinaccioli.

L'uva ha sapor semplice, salato, dolce.

Morillon

ORDINE 1° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal cav. Manfredo Di Sambuy (Castelceriolo).

Importato dal Bordolese in epoca recente. Appare vitigno robusto, assai ferace, ma di qualità inferiore.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore cinereo biancastro, robusti e forti, con poco midollo; viticci molti, legnosi, sottili. Aderiscono bene al vecchio.

Gemma. — Poco saliente, conica, tumida alla base, quasi affatto coperta di squama color castagno.

Foglia. — Di grandezza media, quinquelobata, profondi i seni; spessa, liscia alla pagina superiore, con leggera lanuggine al-

l'inferiore, di colore verde giallognolo; nervatura sottile, biancastra alla parte inferiore; pezziolo lungo, biancastro.

Frutto. — Grappolo voluminoso, irregolare, corto, coi racemoli sporgenti, alati, grossi e col racemo erbaceo dal nodo in giù di color verde.

Gli acini sono spargoli, copiosi, rotondi, con 16 mm. di diametro, maturi tutti; generalmente eguali, di colore turchino carico con tinta bigia alla parte anteriore, sbiadito e biancastro presso al peduncoletto. Aderiscono bene al racemo.

Il fiocine è spesso, opaco, assai pruinoso. La polpa densa e sugosa, con due o tre vinaccioli.

L'uva ha sapor semplice, mancante di sale e poco grato.

Murvedro

ORDINE 1° — GENERE 1°

Vitigno originario dalla Spagna. In Francia è detto *espar*. Da questa regione lo introdusse di recente il cav. Manfredo Di Sambuy.

È vitigno robusto e ferace; notevole per le tendenze che hanno i suoi tralci a svolgersi e perdurare nella direzione verticale.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore avana rossiccio, con patina bianca, più scuro ai nodi, rigogliosi, robusti, con internodi corti, midollo mediano, viticci molti, la più parte legnosi.

Gemma. — Mediocremente saliente, conica, grossa, squamosa alla base. Sbuccia in epoca tardiva.

Fiore. — Schiudesi tardivamente e resiste assai bene agli intemperî primaverili.

Foglia. — Grande, trilobata, poco profondi i seni, spessa, ru-

gosa, leggermente vesciculosa alla pagina superiore; di color verde cupo, con sfumatura biancastra e macchie gialle e ferruginee al contorno; la nervatura poco saliente, il pezziolo lungo, rossastro.

Frutto. — Grappolo voluminoso, di forma conica, col racemo corto, grosso, legnoso fino al nodo.

Gli acini compressi, rotondi, con 16 mm. di diametro, leggermente disuguali, tutti maturi, di color turchino con sotto-tinta violacea.

Il fiocine è sottile, trasparente, assai pruinoso. La polpa duracina, sugosa, con due o tre vinaccioli.

L'uva ha sapor semplice, non infradicia con facilità ed è ricca di mosto.

Tribù 2ª — Internodi mediani

Aramon

ORDINE 1° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal signor cav. Manfredo Di Sambuy (Castelceriolo).

È vitigno importato dalla Francia meridionale, di natura robusta, ferace molto, da cui ottiensi vino limpido, poco colorato, leggero, ma di inferiore qualità.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore avana carico, rigogliosi, di tessitura media, con internodi mediani, molto midollo, pochi viticci e legnosi.

Gemma. — Saliente, conica, tumida e grossa; sboccia precocemente.

Fiore. — Schiudesi tardivamente ed è poco soggetto a danno pei freddi primaverili.

Foglia. — Grande, allungata, trilobata, coi seni poco profondi; spessa, lanugginosa alla pagina inferiore; di color verde chiaro con tinte giallognole e macchie rosse al contorno; nervatura poco saliente, pezziolo mediano, grosso, erbaceo.

Frutto. — Grappolo voluminoso, grosso, con grossi racemoli, ed il racemo forte e grosso.

Gli acini densi, rotondi, con 18 mm. di diametro, eguali, non tutti di eguale maturanza, di colore violaceo scuro, mediocremente aderenti al racemo.

Il fiocine è trasparente, sottile, assai pruinoso. La polpa sugosa, duracina, aderente al fiocine, con uno o due vinaccioli.

L'uva ha sapor semplice, non fino, ma non sgradevole, ricca di mosto e poco atta a conservarsi.

Bordeaux

ORDINE 2° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal signor cav. Sirombo (Alessandria).

Col nome generico di *bordeaux*, uva di Bordeaux, uva Bordolese, sono stati presentati parecchi esemplari di vitigni, appartenenti a varietà diverse; e che, o per modificazioni dovute alla diversità di clima, suolo e coltura, o anche per errori nelle indicazioni, non si saprebbe affermare se veramente provengano dalle provincie francesi della Gironda.

Vuolsi però aggiungere che sotto il nome di *uva di Bordeaux* in molti luoghi della provincia è coltivato un vitigno, di cui parecchi coltivatori si lodano, come avente pregevoli qualità.

Eccone i particolari.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore cannella, vigorosi molto, robusti, con midollo mediano, internodi lunghi, viticci legnosi e molti. Aderiscono bene al vecchio.

Gemma. — Poco saliente, tumida alla base, compressa, lanugginosa in cima e con squama di color avana.

Foglia. — Più che mediana, trilobata, appena indicati i seni, spessa alquanto, liscia, ma con peli ed aspra al tatto inferiormente, di color verde scuro, con macchie gialle; la nervatura e la sottonervatura salienti; il pezziolo lungo, biancastro.

Frutto. — Grappolo di forma poco regolare, tendente alla conica, allungato, voluminoso, coi racemoli superiori ineguali e lunghi, il racemo erbaceo dal nodo in giù, verde.

Gli acini densi, ovati, coi diametri di 15 mm. l'uno e 18 l'altro, eguali, maturi tutti, di colore bigio chiaro, con fondo turchino. Aderiscono bene al peduncoletto.

Il fiocine è spesso, opaco, assai pruinoso; la polpa è duracina, sugosa, con due o tre vinaccioli.

L'uva ha sapor semplice, acidetto, non ingrato.

Un altro campione d'*uva di Bordeaux* è stato presentato dal signor Pagella di Viguzzolo nel Tortonese. Differisce più ancora che non il precedente dai vitigni che in epoca recente sono stati importati dalle regioni della Gironda. Il vitigno presenta natura robusta e vigorosa, gli internodi sono mediani; la foglia è allungata, quinquelobata, i seni profondi, i lobi inferiori che si accavalcano al pezziolo, spessa, rugosa, grossolana, leggermente lanugginosa al disotto, la nervatura leggermente rossastra. Il grappolo è quasi cilindrico, poco regolare, poco voluminoso: gli acini sono densi, rotondi, con 12 mm. di diametro, di colore bigio turchino; la polpa è densa; il sapore dell'uva è semplice, grato e fino.

Col nome di *uva Bordolese* il dott. cav. Ivaldi di Morzasco inviò un esemplare di vitigno che ha analogia col *malbec*, meno

gli internodi del tralcio che sono mediani e quasi lunghi; la foglia è quinquelobata e coi lobi inferiori che si accavalcano al pezziolo. Il mittente dichiara di averne ottenuto vino di buona qualità.

Frambuesa

ORDINE 2° — GENERE 2°

Importato dall'America settentrionale ove lo si afferma conosciuto sotto il nome di *uva Isabella*, ma presso di noi generalmente detto *uva americana*. La sua produttività e l'essere sempre stato immune dalla crittogama è stato causa che siasi diffuso nella provincia alessandrina, ma in misure affatto minime. Il profumo nauseante della sua uva e del suo vino non è certamente adatto a conciliargli pregio.

Caratteri.

Sarmenti. — Di color avana rossiccio, rigogliosi, forti e robusti, con poco midollo, internodi lunghi, viticci copiosi.

Gemma. — Mediocremente saliente, piccola, quasi rotonda, coperta di squame nerastre. Sboccia precocemente.

Fiore. — La fioritura è precoce ed il fiore resiste bene agli intemperî primaverili.

Foglia. — Grande assai, allungata, mancanti i lobi, ma con denti rari e grossi alla periferia; spessa, leggermente rugosa alla pagina superiore, riccamente tomentosa, morbida, vellutata all'inferiore; di color verde pomo, con nervatura poco saliente e pezziolo corto, di colore legnoso.

Frutto. — Grappolo poco voluminoso, cilindrico, corto. Il racemo erbaceo, verde, con macchie ferruginose.

Gli acini densi, oblunghi e quasi ovali, coi due diametri di 14 e di 17 mm., disuguali, tutti maturi; di color turchino, con tinta nerastra ed alle volte con macchie ferruginee. Aderiscono bene al racemo.

Il fiocine è spesso, opaco, ricco di materia colorante, a cui si deve il sapore speciale dell'uva, mediocremente pruinoso; la polpa è densa, sugosa, con uno o due vinaccioli.

L'uva ha sapor di lampone, dolce, nauseante. Infradicia facilmente ed è ricca di mosto.

Gamet

ORDINE 2° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal signor cav. Di Sambuy (Castelceriolo).

Importato dalla Borgogna e coltivato in parecchie località della provincia con esito soddisfacente, lodandolo i coltivatori, che hanno esatta conoscenza delle sue qualità, quale vitigno ferace e da cui si ottiene buon vino comune. Il cav. Boschiero, che da alcuni anni lo coltiva alla sua vigna della *galleria*, lo designa fra i vitigni raccomandabili per la quantità del prodotto e per il pregevole vino da pasto che se ne ottiene, e dei quali è a desiderarsi che si estenda la coltivazione.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore cannella chiaro, più carico ai nodi, striato, con internodi mediani, midollo copioso, pochi viticci e legnosi.

Gemma. — Saliente, piccola, conica, con squama alla base colore del legno.

Foglia. — Piccola, allungata, indicati nelle nervature i cinque lobi, ma senza traccia dei seni inferiori e poco profondi i superiori; di color verde con macchie ferruginee; nervatura saliente, pezziolo mediano, rossastro.

Frutto. — Grappolo poco voluminoso, quasi cilindrico e con analogia leggera alla pigna; col racemo erbaceo, verde.

Gli acini sono densi, serrati, oblunghi, coi due diametri, uno di 14, l'altro di 15 mm., non affatto eguali, di color nero. Aderiscono bene al racemo.

Il fiocine è sottile, opaco, pruinoso. La polpa sugosa ed acquosa, con due o tre vinaccioli.

L'uva ha sapor semplice e piacevole, ed è ricca di mosto.

Pinot Noirien

ORDINE 1° — GENERE 1°

Tralci spediti dai signori march. Incisa (Rocchetta Tanaro) e cav. Di Sambuy (Castelceriolo).

Detto eziandio *franc pinot*, *gros doré*. È vitigno della Borgogna, pregiato pei vini squisiti che se ne ottengono. Introdotto nella provincia d'Alessandria da parecchi anni, è coltivato in diverse località, anche in quantità sufficiente per ottenerne vino da solo.

Ha natura robusta ed è di mediocre feracità.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore avana, robusti, striati, con internodi medî, poco midollo, pochi viticci e legnosi. Aderiscono bene al vecchio.

Gemma. — Poco saliente, tumida, quasi rotonda, squamosa alla base.

Foglia. — Di grandezza alquanto inferiore alla media, con cinque lobi bene indicati alla nervatura, ma poco profondi i seni superiori, mancanti gli inferiori ed accavalcantisi i lobi che stanno presso al pezziolo. Spessa, rugosa, glabra e con peli alla pagina inferiore; di color verde cupo, con macchie ferruginee al contorno; nervatura saliente, biancastra; pezziolo lungo, rossastro.

Frutto. — Grappolo piccolo. colla forma della pigna, il racemo erbaceo dal nodo in giù, assai forte.

Gli acini densi, rotondi, con 9 mm. di diametro, generalmente eguali, tutti maturi; han colore nero-turchino ed aderiscono bene al racemo.

Il fiocine è sottile, opaco, mediocremente pruinoso; la polpa sugosa

L'uva ha sapore semplice, non ingrato, con sale. È di maturanza affatto primaticcia; ma non tutti gli acini raggiungono maturità completa, almeno riguardo agli esemplari stati studiati, e maturano inegualmente, per cui alcuni oltrepassano il periodo della perfetta maturanza, quando altri vi arrivano appena. I coltivatori diligenti, che conoscono il modo di trattare il vitigno e l'uva che produce, se ne lodano assai pel vino che ne ottengono.

Un altro campione è stato presentato dal signor Bruno di Castellazzo, sotto il nome di *pinot di Borgogna*, ma che in complesso non presentava i caratteri del *pinot*. Non altrimenti deve dirsi d'un esemplare presentato dal signor Bottai, col nome di *pinot* o *fernet*.

L'esemplare inviato dal signor marchese Incisa sotto il nome di *pinot noirien* presentava alcuni caratteri che lo differenziano da quello che è stato descritto. Il tralcio ha molto midollo; la gemma è saliente; la foglia mediana, quinquelobata, profondi i seni superiori; gli acini sono densi, serrati. L'uva infradicia facilmente ed ha sapore leggermente profumato. Evidentemente quest'ultimo non è carattere del *pinot noirien*.

Sirah dell'Ermitaggio

ORDINE 2° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal signor march. Incisa (Rocchetta Tanaro).

Il nôme accenna ad uno dei vitigni il cui prodotto da moltissimi anni è tenuto in massimo pregio nella Francia.

Ha natura delicata alquanto, poco vigorosa, di poco getto e di poca feracità.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore cannella chiaro, mediocremente vigorosi, robusti, con poco midollo, internodi mediani, viticci molti ed alcuni con frutto di secondo sugo. Aderiscono bene al vecchio.

Gemma. — Depressa, tumida alla base, ovata, coperta di squama nerastra.

Foglia. — Di grandezza mediana, allungata, quinquelobata, i seni profondi; spessa, grossolana, rugosa, con leggera lanuggine alla pagina inferiore; di color verde, con macchie rossastre al contorno; nervatura saliente; pezziolo lungo e rossigno.

Frutto. — Di maturanza primaticcia. Grappolo poco voluminoso, quasi cilindrico ed accostantesi alla forma di pigna; racemo legnoso.

Gli acini son compressi, sovrapposti gli uni agli altri, generalmente uguali, oblunghi, di colore turchino, con fondo violaceo rossastro.

L'uva ha sapor semplice e poco gradevole. Infradicia facilmente.

Sotto lo stesso nome è stato inviato un altro esemplare dal signor Forno di Chiusano. I caratteri particolarmente del frutto lo differenziano notevolmente dal precedente.

Il grappolo è di forma quasi affatto cilindrica, lungo, coi racemoli distinti e leggermente spargoli.

Gii acini sono rotondi, di color bigio con fondo nero. Se gli acini del campione precedente non devono la loro forma oblunga all'essere compressi, dovrebbe riconoscersi che i due vitigni o non offrono il medesimo tipo, o ne sono due distinte sotto-varietà.

Verdot

ORDINE 2° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal signor march. Incisa (Rocchetta Tanaro).

Di recente importato dalle regioni del Bordolese in Francia e coltivato iu Rocchetta Tanaro. Pare di natura robusta e mezzanamente vigorosa.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore cannella chiaro, striato, con internodi mediani, tessitura robusta. Aderiscono bene al vecchio.

Gemma. — Poco saliente, conica, tumida alla base, coperta di squame nerastre.

Foglia. — Di grandezza più che mediana, quinquelobata, profondi i seni superiori, grossolana alquanto, spessa, rugosa, glabra, di color verde, con nervatura saliente; pezziolo lungo e di color rosso carico.

Frutto. — Di maturanza primaticcia. Il grappolo quasi cilindrico, coi racemoli leggermente cadenti ed il racemo erbaceo dal nodo in giù, verde.

Gli acini densi, serrati, rotondi, con 12 mm. di diametro, maturi generalmente ed eguali, bene aderenti al racemo.

Il fiocine è spesso, assai pruinoso; la polpa duracina, aderente al fiocine, con due o tre vinaccioli.

L'uva ha sapor semplice e non è atta a conservarsi.

CLASSE SECONDA

Uve bianche

Tribù 1ª — Internodi corti

Arsetto o Ermitaggio bianco

ORDINE 1° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal signor comm. BONGAGLIASSO (Valenza).

Come il suo omonimo ad uva colorata, è l'esemplare di un vitigno presentato dal comm. Bongagliasso e tratto dai vigneti di Valenza, ove da molti anni sarebbe stato importato dai celebri vigneti dell'Ermitaggio nel Delfinato.

Ha natura delicata ed è poco ferace.

Caratteri.

Sarmenti. — Di color nocciolo grigiastro, punteggiato, mediocremente vigorosi e duri, con internodi corti, poco midollo, viticci erbacei e pochi.

Gemma. — Saliente, pronunziata, squama alla base; schiudesi in epoca media.

Fiore. — La fioritura si fa in epoca media ed il fiore poco soffre per gli intemperî primaverili.

Foglia. — Piccola, quinquelobata, i seni distinti e profondi; sottile, lanugginosa alla pagina inferiore, di color verde, con nervatura poco saliente e pezziolo corto, rossigno.

Frutto. — Grappolo piramidale. Gli acini densi, alcuni più piccoli, eguali, di color giallo pronunziato.

Il fiocine sottile, trasparente, poco pruinoso. I vinaccioli d'ordinario son due o tre.

L'uva ha sapore profumato che presenta analogia con quello della *moscatella*. Si conserva sia sulla pianta, sia sulle stuoie. Tale è la descrizione di questo vitigno fatta dallo stesso corrispondente della Commissione.

Bordeaux

ORDINE 1° — GENERE 2°

Tralcio spedito dal signor PAGELLA (Viguzzolo, Tortona).

Dal signor Pagella di Viguzzolo è stato presentato sotto di questa denominazione generica il tralcio di un vitigno ad uva bianca da esso di recente importato dalla Francia e, afferma il mittente, dal dipartimento della Gironda. Lo stesso vitigno è pur coltivato in alcune altre località.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore cannella biancastro, robusti, vigorosi, con poco midollo, internodi corti, viticci molti e legnosi. Aderiscono bene al vecchio.

Gemma. — Saliente, piccola, di forma piramidale, coperta di squame nerastre.

Foglia. — Di grandezza mediana, lunga, quinquelobata, poco profondi i seni, liscia, spessa, leggermente lanugginosa al disotto, di color verde carico con tinta giallognola; nervatura sottile, biancastra al disotto; pezziolo lungo, biancastro.

Frutto. — Grappolo di grossezza appena ordinaria, conico,

acuminato, con racemoli ben distinti ed un po' spargoli ed il racemo erbaceo e verde.

Gli acini sono densi assai, rotondi, con 12 mm. di diametro, leggermente disuguali, di colore verdastro con leggiera tinta giallognola, tutti maturi.

Il fiocine è sottile, trasparente, con leggiera pruina. La polpa è sugosa, acquosa, di consueto con due o tre vinaccioli.

L'uva ha sapor semplice e grato.

Tribù 2ª — Internodi mediani

Lacrima Christi

ORDINE 1° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal signor cav. Braggio (Strevi).

È vitigno delle provincie meridionali d'Italia. Nella provincia d'Alessandria se ne incontrano ceppi qua e là, ma ovunque scarsissimi.

Caratteri.

Sarmenti. — Di color cannella scuro, robusti, vigorosi assai, con internodi medî e poco midollo, bene aderenti al vecchio.

Gemma. — Saliente, tumida e grossa, conica, coperta di squame color nerastro.

Foglia. — Grande, palmare, con cinque lobi formanti cinque divisioni laciniate e con sei seni a forma di altrettante piramidi; spessa, glabra, di colore verde carico, con nervatura saliente; pezziolo lunghissimo, verde.

Frutto. — Grappolo di forma piramidale, irregolare, coi racemoli spargoli ed allungati, e col racemo erbaceo.

Gli acini sono spargoli, rotondi, con 18 mm. di diametro, alquanto disuguali, tutti maturi, di color verde chiaro leggermente giallognolo. Aderiscono mediocremente al racemo.

Il fiocine sottile, trasparente, pochissimo pruinoso. La polpa sugosa ed acquosa molto, di consueto con due vinaccioli.

L'uva ha sapor semplice, poco gradevole.

Madera

ORDINE 1° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal signor cav. Ivaldi (Morsasco, Acqui).

Se sia il nome d'un vitigno o della regione da cui è stato importato, non risulta. Un solo campione è stato presentato.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore cannella chiaro, vigorosi, medianamente robusti, con midollo copioso, internodi mediani ed alcuni viticci con frutto di secondo sugo. Aderiscono bene al vecchio.

Gemma. — Poco saliente, conica, tumida, larga alla base, con squama di color nerastro.

Foglia. — Di grandezza media, palmare, quinquelobata, i seni profondi, spessa, leggermente rugosa, con poca lanuggine e morbida alla pagina inferiore. Di color verde scuro; nervatura saliente, biancastra; pezziolo mediano e biancastro.

Frutto. — Grappolo piramidale, lungo assai, i racemoli copiosi, lunghi, cadenti; il racemo erbaceo dal nodo in giù, grosso, robusto, di color verde.

Gli acini sono spargoli e copiosi, rotondi, con 20 mm. di diametro, ineguali assai e non tutti egualmente maturi, di colore verdognolo con tinta dorata. Aderiscono bene al racemo.

Il fiocine è spesso, trasparente, poco pruinoso; la polpa carnosa, non povera di sugo, con uno o due vinaccioli.

L'uva ha sapore semplice, ma con alcun che d'acerbo. Presenta una qualche analogia colla *scruss* e più ancora coll'*uva* detta *della Madonna*, di qualità mangereccia.

Sauvignon

ORDINE 2° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal signor cav. Manfredo Di Sambuy (Castelceriolo).

Importato dalla Francia, ove figura fra i vitigni del dipartimento della Gironda.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore avana, più scuro e con tinta violacea ai nodi, robusti, mediocremente rigogliosi, con internodi e midollo mediani e viticci legnosi. Aderiscono bene al vecchio.

Gemma. — Tumida, quasi rotonda, coperta di squama colore del legno. Germoglia in epoca primaticcia.

Foglia. — Grande, quinquelobata, profondi assai i seni, spessa, rugosa, tomentosa alla pagina inferiore; di color verde chiaro con tinta giallognola e macchie ferruginee; nervatura saliente; pezziolo tinto in rosso.

Frutto. — Grappolo voluminoso, cilindrico, coi racemoli leggermente spargoli e soventi con uno che si protende dal nodo; lungo assai, e col racemo erbaceo dal nodo in giù, verde.

Gli acini densi, oblunghi, coi due diametri di 16 mm. l'uno, e 15 l'altro; disuguali molto, di color giallognolo con tinta rossigna e fondo verdastro. Aderiscono mediocremente al racemo.

Il fiocine è sottile, trasparente, leggermente pruinoso, la polpa viscosa, sugosa molto, di consueto con due vinaccioli.

L'uva ha sapor semplice, dolce, gradevole.

Semillon

ORDINE 1° — GENERE 1°

Tralcio spedito dal signor cav. Manfredo Di Sambuy (Castelceriolo).

Importato pur esso dal Bordolese ed in epoca recentissima.

Caratteri.

Sarmenti. — Di colore cannella, leggermente striato, più scuro e quasi violaceo ai nodi, robusti, con midollo copioso, internodi mediani, bene aderenti al vecchio.

Gemma. — Saliente, con forma di amandola, coperta di squama colore nerastro. Germoglia in epoca primaticcia.

Foglia. — Di grandezza poco più che mediana, con cinque lobi, gli inferiori larghi, quasi elittici al pezziolo, i seni poco profondi. Sottile, leggermente rugosa, con peli minuti alla pagina inferiore, di color verde pallido tinto in giallo e con macchie ferruginee; la nervatura saliente, il pezziolo lungo, rossigno.

Frutto. — Grappolo quasi cilindrico, con racemoli spargoli, poco svolti e col racemo erbaceo, grosso, verde, lungo assai. La forma del grappolo rassomiglia assai bene a quella della nostra *malvasia bianca*.

Gli acini sono spargoli, non molto copiosi, rotondi, con 12 mm. di diametro, ineguali, tutti maturi. Han fondo verdastro con sovratinta gialla color di cera.

Il fiocine è sottile, trasparente, assai pruinoso. La polpa densa e sugosa, di consueto con tre vinaccioli. Aderiscono bene al racemo.

L'uva ha sapor semplice, dolce, non sgradevole.

Avvertenza.

Oltre alle uve descritte, altri esemplari vennero spediti alla Commissione di vitigni ignoti ai mittenti. Di parecchi di essi si è potuto stabilire l'identità con altri vitigni di già conosciuti. Della maggior parte ciò è stato impossibile, anche perchè non si doveva fondare un giudizio sopra dati non abbastanza sicuri e certi, quali fornir poteva lo studio di un solo esemplare.

È a ritenersi che tali vitigni siano per la massima parte ceppi di viti coltivate in altre regioni della provincia, frammisti o per caso o per incuria, ma inscientemente, ad altri nella piantagione. Se si potesse studiare la vite o la pianta intiera in tutto il suo portamento, di certo che della maggior parte si perverrebbe a conoscere il tipo a cui riferirla.

Con quest'avvertenza mettiamo fine al nostro lavoro. Di esso nè a noi, nè ai nostri lettori abbiamo dissimulato le gravi difficoltà e le lacune che, per la sua natura e per le circostanze in cui è stato compiuto, erano quasi inevitabili.

È nostro desiderio di renderlo migliore, se non ci faranno difetto i mezzi e l'opportunità. E tali mezzi per massima parte non possiamo averli se non dall'aiuto e dall'opera sia di coloro che già concorsero così efficacemente al primo lavoro, sia di quanti sono intelligenti in questo importantissimo ramo di agricoltura e ne curano i progressi. Vogliano essi additarci le imperfezioni che riconosceranno nell'Ampelografia che ora pubblichiamo e agevolarci la via a più compiuto lavoro. Per tal guisa avremo eziandio l'opportunità di colmare un altro vuoto; quello di un *album* dei ritratti delle principali uve, che in tal genere di lavori riconosciamo di grande importanza, e di cui ora diamo solo un saggio col ritratto delle uve *barbera* e *nebbiolo*.

Appendice N. 1.

QUESTIONARIO

PER LA DESCRIZIONE DEI VITIGNI

1. Vitigno.
2. Sinonimi.
3. È varietà di altri vitigni?
4. Luoghi dove è coltivata.
5. Proporzione in cui è coltivata.
6. Natura del terreno dove è coltivata.

Natura ed indole del vitigno.

7. È robusto o delicato?
8. Caccia molto o poco?
9. È ferace molto o poco?
10. A quale età incomincia a dar frutto?
11. Dura lungamente fecondo?
12. È soggetto alla crittogama?

Sarmenti.

13. Quale il colore — son punteggiati o striati?
14. Sono più o meno rigogliosi?
15. Hanno tessitura dura o floscia?
16. Hanno midollo molto o poco?
17. Hanno viticci copiosi, legnacei o erbacei?
18. Soffrono dai geli invernali?

Gemme.

19. Sono salienti?
20. Quale forma hanno e quale colore?
21. Sono precoci, mediane o tardive nello schiudersi?
22. Quale è il colore del pampino nello sbucciare dalla gemma?
23. È tomentoso o non?

Fiore.

24. La fioritura è precoce, mediana o tardiva?
25. Il fiore è soggetto o non al melume?
26. Resiste alle nebbie, ai venti, alle pioggie?

Foglie.

27. È piccola, mediana o grande?
28. Quale ne è la forma?
29. È spessa o sottile?
30. È liscia, rugosa o vesciculosa alla pagina superiore?
31. È lanugginosa alla pagina inferiore?
32. Quale ne è il colore?
33. Quali tinte assume all'epoca della maturanza dell'uva?
34. La nervatura è molto o poco saliente?
35. Quale è la lunghezza ed il colore del pezziolo?

Frutto.

36. È di maturanza primaticcia, mediana o tardiva?
37. Quale è la forma del grappolo?
38. Gli acini sono compressi, densi o spargoli?
39. Quale è la forma dell'acino e la sua grossezza?
40. Quale ne è la tinta?
41. Gli acini sono tutti eguali?
42. Sonvene degli abortiti e di quelli che non maturano?
43. Il fiocine è spesso o sottile?
44. È opaco o trasparente?
45 È pruinoso? — poco o molto?
46. L'acino aderisce poco o molto al racemo?
47. La polpa è carnosa, densa, viscosa?
48. Quanti vinaccioli l'acino contiene?
49. Il racemo ed i peduncoletti presentano caratteri particolari?
50. L'uva è soggetta al marciume?

51. L'uva matura può conservarsi sulla pianta, oppure staccata?
52. Quale è il sapore speciale dell'uva?
53. Dà molto o poco mosto?

Vino.

54. Si fa vino con quest'uva da sola?
55. Si usa mischiarla con altre uve? con quali uve? ed in quali proporzioni?
56. Che influenza ha sul vino che ne risulta?
57. Se ne ottengono vini da pasto o di lusso?
58. Se ne ottengono vini asciutti o dolci?
59. È di pronta o lenta maturanza?
60. È alcoolico? molto o poco?
61. È profumato o non? e quale ne è lo speciale sapore, aroma o profumo?
62. È di breve o lunga durata?
63. Sopporta viaggi?
64. Particolarità.

Varietà.

65. Se il vitigno presenta diverse varietà.
66. Nomi dati alle varietà conosciute.
67. Caratteri che ne formano la differenza.
68. Loro attitudini diverse a produrre.
69. In quale pregio sono relativamente tenute.

Appendice N. 2.

ELENCO DEI CORRISPONDENTI

DELLA

COMMISSIONE AMPELOGRAFICA DI ALESSANDRIA

Circondario d'Acqui.

Bosio cav. Angelo	Mombaruzzo.
Braggio cav. Francesco	Strevi.
Cassone cav. avv. Alessandro	Carpeneto.
Corsi di Bosnasco conte Melchiorre	Nizza Monferrato.
Delprino cav. Michele	Vesime.
Ferraris di Castelnuovo conte G., ingegnere	Castelnuovo Bormida.
Furno cav. Giovanni, causidico capo	Acqui.
Galvagno di Bubbio conte Annibale	Bubbio.
Ghiglia dott. Francesco	Alice Bel Colle.
Ivaldi cav. dott. Domenico	Morsasco.
Lupi di Moirano conte avv. Luigi	Acqui.
Oberti Vittorio, farmacista	Ponzone.
Saracco comm. avv. Gius., Senat. del Regno	Bistagno.
Scotti marchese	Acqui.
Viotti dott. Napoleone	Acqui.

Circondario d'Alessandria.

Bensi dott. Luigi	Castelletto Scazzoso.
Bongagliasso comm. Giuseppe	Valenza.
Bottai Angelo	Oviglio.

Bruno Emilio . . . . Sezzè.
Chiodi Giovanni Francesco, ingegnere . . . Gamalero.
Colombo Antonio . . . . Borgoratto.
Dardano dott. Pietro . . . . Predosa.
Gay Clemente, geometra . . . . Monte Castello.
Menada Alfonso . . . . Pecetto.
Peverati Paolo . . . . Cassine.
Savina cav. Paolo . . . . Pecetto.
Scavia Giuseppe . . . . Castellazzo Bormida.
Sirombo cav. Giovanni, geometra . . . . . . Alessandria.
Straneo avv. Carlo . . . . Casalcermelli.
Tibalderi Giovanni . . . . San Salvatore.

Circondario d'Asti.

Aliberti Vincenzo . . . . Castelnuovo d'Asti.
Bertetto Domenico . . . . Pino d'Asti.
Bertone Giuseppe . . . . Camerano.
Biglia dottore . . . . Mombercelli.
Borelli Cesare, causidico . . . . Asti.
Boschiero cav. Giovanni . . . . Asti.
Carpignano Remigio . . . . Soglio.
Cortanze march. Vittorio . . . . Cortanze.
Curbis di Albugnano conte Vittorio . . . . . Albugnano.
Dallocchio Filippo . . . . Corsione.
Fasoglio Pasquale . . . . Cerreto.
Gamba Lorenzo, notaio . . . . Portacomaro.
Garbiglia cav. avv. Carlo . . . . Asti.
Giordano Giovanni, geometra . . . . Calosso.
Girola dott. cav. Giuseppe . . . . Castelnuovo d'Asti.
Giuliani Giovanni, geometra . . . . Canelli.
Incisa march. Nicola . . . . Rocchetta Tanaro.
Molina Antonio . . . . Cinaglio.
Musso Luigi . . . . Serravalle d'Asti.
Pastrone cav., prevosto . . . . Ferrere.
Salussoglia avvocato . . . . Asti.
Scapino Francesco . . . . Cisterna.
Serafino cav. avvocato . . . . Albugnano.
Servienti dott. Celestino . . . . Calosso.
Tioli cav. dott. Demetrio . . . . Montechiaro.
Vairo Giuseppe . . . . Cortanze.
Villa Marcantonio . . . . Vinchio.

Circondario di Casale.

Barberis Pietro . . . . Moncalvo.
Bava don Felice . . . . Casorzo.
Bertero Giuseppe . . . . Casale.
Callori conte Federico . . . . Vignale.
Callori-Picco conte . . . . Casale.
Calvi cav. Giuseppe . . . . Castel San Pietro.
Camussi cav. Pietro . . . . Ponzano.
Carpani cav. Vincenzo . . . . Rosignano.
Cavallero Giovanni . . . . Casale.
Cavalli Carlo . . . . Montemagno.
Cornaglia Tomaso . . . . Casale.
Cornero cav. Secondo . . . . Casale.
Faravelli ved. Emilia . . . . Casale.
Goria Aristone . . . . Castel San Pietro.
Goria cav. don Giuseppe, prevosto . . . . . Vignale.
Guazzotti don Antonio, prevosto . . . . Castel San Pietro.
Lavagna avv. Francesco . . . . Casorzo.
Lavagno don Marcello . . . . Rosignano.
Manacorda Celestino . . . . Solonghello.
Mellana Pasquale, geometra . . . . Casale.
Melloni cav. prof. Nicola . . . . Casale.
Mensio cav. Clemente, ingegnere . . . . . . Tonco.
Ottavi cav. prof. Giuseppe . . . . Casale.
Pagliano Giuseppe . . . . Celle.
Rossi-Querce Giovanni . . . . Moncalvo.
Scamozzi Vincenzo . . . . Casorzo.
Scarabelli Vincenzo . . . . Camagna.
Sorrisio Enrico . . . . Ottiglio.

Circondario di Novi.

Campora Giuseppe . . . . Serravalle Scrivia.
Cima cav. Giuseppe . . . . Castelletto d'Orba.
Dellachà Francesco . . . . Novi.
Gazzi Pietro Alberto . . . . Serravalle Scrivia.
Negrotto marchese . . . . Novi.
Oddini cav., avvocato . . . . Ovada.
Pernigotti Francesco . . . . Novi.
Piccaluga Luigi . . . . Gavi.
Spinola marchese . . . . Lerma.

Circondario di Tortona.

Balbi Piovera march., Senat. del Regno . . Piovera.
Balladore dott. Giulio . . . . Guazzora.
Bellingeri . . . . CarezzanoSuperiore.
Bertetti cav. canon. don Mauro . . . . Castelnuovo Scrivia.
Boeri, sindaco . . . . Costa Vescovato.
Cantoni cav., avvocato . . . . Sale.
Capsoni Gerolamo . . . . Volpedo.
Carbone avv. Carlo . . . . Carbonara.
Cattaneo cav. Luigi . . . . Pontecurone.
Deangelis Domenico . . . . Castelnuovo Scrivia.
Mossi, sindaco . . . . Spinetto.
Pernigotti Alessandro, geometra . . . . Carezzano Inferiore.
Persi Desiderio . . . . Villalvernia.
Priora Alberto . . . . Tortona.

INDICE

INTRODUZIONE

ELENCO DEI VITIGNI

Uve colorate.

Uve bianche.

UVE FORESTIERE

Uve colorate.

ERRATA-CORRIGE

Pag. 7,	linea 5,	in luogo di	*dovesse*	leggi	*debba*
» 45,	» 22,	»	*ad asciutti*	»	*ed asciutti*
» 189,	» 9,	»	*come quelle*	»	*come quelli*
» 275,	» 23,	»	*Coccolona*	»	*Coccalona*
» 319,	» 27,	»	*Coccolona*	»	*Coccalona*


SB
396
D3
64054



